



شوربة الكوسة بالنعناع

زمن التحضير : 30 دقيقة

المقادير:

- كيلو كوسة
- حبة بطاطس كبيرة
- 4 كوب مرقة دجاج (أو مرقة خضروات)
- 10 أوراق نعناع طازج
- ملعقة نعناع مجفف/ناشف
- كوب زبادي (كوب صغير)
- 1/2 ملعقة صغيرة نشا

طريقة التحضير :

- 1-** يتم تقشير و تقطيع الكوسا و البطاطس إلى شرائح بحيث تكون شرائح البطاطس أرفع من شرائح الكوسا حتى تنضج في نفس الوقت.
- 2-** نضيف المرقة و أوراق النعناع الطازج و نترك المزيج يغلي حتى تصبح الخضروات طرية.
- 3-** يبرد الخليط لدقائق ثم نخلطه في الخلاط أو باستعمال خلاط يدوي حتى يصبح الخليط ذا قوام ناعم.
- 4-** يفرك النعناع المجفف ثم يتم وضعه في الشوربة للحصول على نكهة النعناع الرائعة.
- 5-** تتم إذابة النشا بوضع ملعقتين كبيرتين من الماء عليه ثم مزجه مع الزبادي في وعاء منفصل. يتم استخدام مغرفة لسكب الشوربة في وعاء الزبادي و مزجه ثم يُكرر هذا لعدة مرات حتى يتم التأكد من مزج الزبادي مع الشوربة ثم إرجاع خليط الزبادي و الشوربة إلى وعاء الحساء.
- 6-** يمكنك إستبدال هذه الخطوة بوضع كريمة طازجة بدلاً من الزبادي (يعطي الزبادي للشربة ميزة صحية كما أنه يعطي طعم حامض خفيف بينما تجعل الكريمة الشوربة غنية ولكنها تزيد من السعرات الحرارية).
- 7-** اتركها لتطهى على نار هادئة لمدة دقائق معدودة ثم قم بتقديمها.