



شوربة القرع/اليقطين التايلندي

زمن التحضير : 45 دقيقة

المقادير:

- كيلو قرع /يقطين (5-6 أكواب مُقطع على شكل مكعبات)
- 2 ملعقة كبيرة زيت سمسم
- 2 بصل أحمر صغير (مفروم)
- 3 ملعقة صغيرة جنزبيل (مبشور طازج)
- 2 فص ثوم (مفروم)
- ½ حبة فلفل أحمر حار (حوالي ملعقتين – مفروم و منزوع البذور)
- 2 كوب مرقة دجاج (400-500 مل أو ماء)
- كوب حليب جوز الهند (200م)
- عصير ليمونة واحدة صغيرة
- ملح و فلفل
- كزبرة (مفرومة للتزيين)

طريقة التحضير :

- 1- يتم تسخين زيت السمسم في وعاء الحساء لتشويح البصل. والفلفل. الأحمر و الجنزبيل حتى يذبل البصل (حوالي 8 دقائق).
- 2- نضيف القرع. والملح. والفلفل ثم المرقة الساخنة. عند غليان الخليط نقوم بتغطية الوعاء وتركه على نار هادئة لمدة 10 دقائق. أو حتى ينضج القرع.
- 3- نستخدم الخلاط لتنعيم خليط. الشوربة ثم نضيف حليب جوز الهند ونتركه ليغلي لمدة دقيقتين ثم نضيف عصير الليمون.
- 4- يتم تزيين الطبق. بالكزبرة المفرومة. والفلفل. المفروم أو بعض من حليب جوز الهند.