

# وصفة اليوم من مطبخ " نافذة مصر " : طريقة عمل " شوربة البازلاء (المطبخ التركي) "



السبت 11 يوليو 2015 12:07 م

" شوربة البازلاء (المطبخ التركي) "

## المقادير

شوربة البازلاء

1 ملعقة كبيرة زيت

1 حبة بصل صغير، مقطع

2 حبة جزر، مقطع إلى مكعبات

كوب ماء ساخن أو مرقة

رشة سكر

ملح

فلفل

1 حبة بطاطس صغيرة، مقطعة إلى مكعبات صغيرة

1 كوب بازلاء

حفنة من أوراق النعناع، مقطع

¼ كوب كريمة (حسب الرغبة)

## طريقة التحضير

يُسخن الزيت في قدر ويشوح البصل والجزر فوق نار متوسطة الحرارة لمدة 6 دقائق

يضاف المرق أو الماء مع السكر والملح والفلفل ويُترك الخليط حتى يغلي

تضاف البطاطس، ويُغلى القدر ويُغلى غليناً خفيفاً لمدة 15 دقيقة حتى تطرى الخضروات

تضاف البازلاء والنعناع ويُستكمل غليانه على نار هادئة لمدة 10 دقائق إضافية

تُترك الشوربة حتى تبرد قبل أن تهرس في الخلاط

توضع الشوربة مرة أخرى في القدر، وتُسخن قبل إضافة الكريمة في حالة الاستخدام