

سوپ تره فرنگی بسیار خوشمزه و متفاوت + طرز تهیه



در این مطلب قصد داریم روش تهیه سوپ تره فرنگی را به شما عزیزان آموزش دهیم.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی، سوپ تره فرنگی یکی از سوپ‌های خوشمزه و متفاوت است. امروزه این سوپ تقریباً در بیشتر نقاط جهان تهیه می‌شود، اما عده‌ای اصل این سوپ را به شهر ولز نسبت می‌دهند هر چند در کشورهای دیگر از جمله یونان، فرانسه و ایران هم این سوپ تهیه می‌شود، اما اصل این سوپ مربوط به آن شهر است.

مواد لازم

کره: ۵۰ گرم
خامه: ۵۰ گرم
تره فرنگی: ۲ ساقه
آب مرغ: ۳ لیوان
زرده تخم مرغ: ۲ عدد
آرد: ۳ قاشق غذاخوری
آبلیمو: ۱ قاشق غذاخوری
نمک: به مقدار لازم
فلفل: به مقدار لازم

مراحل پخت

ابتدا تره فرنگی را خرد کرده و با آب می‌پزیم. حدود ۱ ساعت زمان لازم است تا تره فرنگی خوب پخته شود.

سپس تره فرنگی را آبکش می‌کنیم.

کره را داخل قابلمه ریخته و روی شعله قرار می‌دهیم تا آب شود.

سپس آرد را اضافه کرده و آن را کمی تفت می‌دهیم.

آب مرغ را آرام آرام داخل آرد می‌ریزیم و مرتب هم می‌زنیم.

تره فرنگی پخته شده را به سوپ می‌افزاییم.

نمک، فلفل و آبلیمو را نیز اضافه می‌کنیم و می‌گذاریم مواد خوب با هم پخته شوند.

زرده تخم مرغ را در ظرفی جداگانه مخلوط کرده و به آن خامه می‌زنیم و مجدد با هم مخلوط می‌کنیم.

در نهایت سوپ داغ را آرام آرام به آن اضافه می‌کنیم و مرتب هم می‌زنیم.

سپس در ظرف مورد نظر سرو می‌کنیم.