
دستور پخت سوپ بادام زمینی

بادام زمینی ، سوپ بادام زمینی ، روغن بادام زمینی ، نمک کرفس ، دستور پخت سوپ بادام زمینی

مواد لازم :

آب مرغ ۲ لیتر

پیاز ریز سفید ۱ عدد

آب لیموترش ۱ قاشق سوپخوری

بادام زمینی بوداده بدون نمک قدری

کرفس خرد شده ۰/۵ قاشق سوپخوری

آرد سفید ۳ قاشق سوپخوری

نمک قدری

روغن بادام زمینی ۳ فنجان

کره ۲۵۰ گرم

نمک کرفس ۰/۳۳ قاشق سوپخوری

طرز تهیه :

کره را در قابلمه آب کرده پیاز و کرفس را به آن افزوده مدت پنج دقیقه سرخش کنید ولی بگذارید ئی رنگ بشود .

آرد را بر آن افزوده ، خوب هم بزنید . سپس آبگوشت مرغ را گرما گرم در آن ریخته مدت نیم ساعت بپزید .

مخلوط فوق را از روی آتش برداشته و صافش کرده ، روغن بادام زمینی ، نمک کرفس و آب لیمو ترش و نمک به آن اضافه کنید .

چند دقیقه قبل از کشیدن ، بادام زمینی کوبیده روی سوپ فوق الذکر بپاشید .
