
دستور پخت سوپ ژولین

سوپ ژولین , دستور پخت سوپ ژولین , توت , تره فرنگی , دستور پخت سوپ ژولین

مواد لازم :

تره فرنگی ۵۰۰ گرم

توت ۲ عدد

شلغم ۵۰۰ گرم

کلم قدری

جعفری ساطوری شده قدری

کرفس خرد شده ۱ عدد

پیاز ۱ عدد

کاهو ۱ عدد

کره ۱ قاشق سوپخوری

نخود فرنگی قدری

طرز تهیه :

تره فرنگی و هویج و شلغم و کرفس و پیاز را خرد کرده نصف قاشق چایخوری نمک و شکر روی آن بپاشید . سپس کره را در دیگ ریخته مخلوط فوق را در آن بریزید و هم بزنید تا کمی سرخ بشود . همینکه مختصری سرخ کردید . آب و قلم گاو را ریخته بگذارید یکساعت و نیم بجوشد . سپس کاهو را خرد کرده بهمراه نخود فرنگی در سوپ بریزید و بگذارید یکساعت دیگر بجوشد و جعفری را در زمان کشیدن سوپ بروی آن بریزید