



شوربة الحريرة

زمن التحضير : ساعتين

المقادير:

- 500 جرام رقبة بتلو - لحمة
- ملعقة كبيرة زبدة
- 2 بصلة (مفرومة)
- 2 مستكة
- 3 حب حبهان
- 2 لتر ماء ساخن
- 2 ملعقة كبيرة معجون الطماطم
- ½ كوب كرفس أفرنجي (مُقطع أبيض و أخضر)
- كوب فريك
- ½ كوب حمص (أو علبة صغيرة – إختياري)
- فلفل أخضر حار (أو فلفل أحمر حار)
- ملح و فلفل

طريقة التحضير :

- 1- يتم إذابة الزبدة على درجة حرارة متوسطة ثم نضيف المستكة والبصل ونقوم بتقليبه حتى يصبح بني اللون.
- 2- نقوم بإضافة قطع اللحم وقلها لمدة تتراوح بين 15 إلى 20 دقيقة ثم نضيف الملح والفلفل مع التقليب بين الحين والآخر.
- 3- عندما يصبح لون اللحم بنيًا، نضيف لتر ماء ساخن أو الكمية التي تكفي لتغطية اللحم مع خفض الحرارة وتغطية الوعاء وتركه لمدة ساعة.
- 4- بمجرد أن تصبح اللحم طرية نضيف صلصة الطماطم ونتركها لمدة 10 دقائق حتى تصبح سمينة. (في هذه الخطوة ينفصل الدهن عن الصلصة وتصبح مسبكة)

5- نضيف ما تبقى من الماء و الفلفل الحار والفريك والحمص والكرفس. ونتركها لمدة 15 دقيقة.

6- بمجرد أن تنضج جميع المكونات تصبح. الشوربة جاهزة. قبل التقديم قم بإزالة الفلفل الأحمر ورش القليل من. النعناع الجاف على السطح. .