

"مجلتي" تقدم لك طريقة تحضير شوربة الروب (الزيادي)

المقادير:

(4 اشخاص)

- 500 جرام روب
- كوب جبن كريمي
- بصلة صغيرة مفرومة
- 2 ملعقة زبدة
- 2 ملعقة طحين
- ملح وفلفل اسمر
- رشّة قرفة
- رشّة نعناع مجفف
- 4 كوب مرقة دجاج او لحم

طريقة التحضير:

ضعي الزبدة في مقلاة على النار ثم اضيفي البصل وقلبي حتى يذبل.

اذيبي الطحين في المرقة وضعيه جانبا.

في وعاء منفصل اخفقي الجبن الكريمي ثم اضيفي الروب واخفقي حتى يتجانس الخليط.
اضيفي الطحين بالمرقة الى البصل ثم اضيفي خليط الروب وقلبي.

تبلي بالملح والفلفل والقرفة والنعناع واتركي الخليط حتى يغلي.

وزعي الشوربة في اطباق التقديم وقدميها ساخنة.