

طريقة عمل شوربة لسان العصفور



25 إبريل 2020 - 11:32

مقادير شوربة لسان العصفور

1 ملعقة صغيرة زيت نباتي. 1.5 لتر مرقة دجاج. 75 جرام مكرونة لسان عصفور. ملح. فلفل أسود مطحون طازج.

طريقة تحضير شوربة لسان العصفور

هذه خطوة اختيارية، فإذا كنت تفضلين لسان العصفور فاتح اللون، تخطي هذه الخطوة واضيفيه نيئ سخنى الزيت فى مقلاة ثم اضيفى لسان العصفور وحمريه مع التقليب المستمر، حتى يصبح ذهبى اللون، ارفعى المقلاة من على النار وصفى لسان العصفور من الزيت جيداً وضعيه جانباً فى طبق. فى حلة كبيرة اغلى مرقة الدجاج على نار عالية، اضيفى لسان العصفور واطهيه مع التقليب إذا لزم الأمر لمدة 10 دقائق، أو حتى يكون طهى المكرونة « بالكاد لينتة»، ارفعيها من الحرارة وقدميها ساخنة مع الليمون.