

شوربة الذرة

المقادير:

5 حبّات ذرة طازج

خبز أسمر

1 كوب كريما الطبخ خالية الدسم (crème fraiche)

1/2 كوب زيت زيتون

1/2 كوب نشاء الذرة

1 كوب حليب بودرة

1 حبّة بصل كبيرة

10 أسنان(فصوص) ثوم

1 ملعقة صغيرة زبدة نباتية قليلة الدسم

1 ملعقة صغيرة أوريجانو

سمسم

1/2 ملعقة صغيرة محلب

1 ملعقة صغيرة سكر أسمر

1 ملعقة صغيرة بهار أبيض

4 كوب ماء

طريقة التحضير:

يقشّر الذرة ويسلق لدرجة الإستواء. تفرط حبوب الذرة بالسكين. تطحن حبوب الذرة بالخلّاط الكهربائي مع 2 كوب من الماء.

في طنجرة تسخن الزبدة النباتية ويضاف اليها البصل المقطع ناعماً ليستوي. يضاف 6 أسنان(فصوص) من الثوم المقطّع الى البصل.

في وعاء يخلط الحليب البودرة مع نشاء الذرة ويضاف اليه 2 كوب من الماء على البارد. يضاف الخليط الى البصل والثوم بالتدريج ويحرك باستمرار على نار خفيفة. بعد ان يسخن الممزيج يضاف السكر, الملح, والملح, والقليل من الملح ويحرك ليجمد قليلاً. تضاف حبوب الذرة المطحونة الى الخليط ويغلى على نار قوية. تضاف كريما الطبخ الى الشوربة وتطفى النار بعد دقيقة واحدة.

يقطع الخبز الى شرائح سميكة بالطول ويشووا على لوح الشوي مع القليل من الزيت. لصلصة الخبز: يضاف 4 أسنان من الثوم المطحون الى الخلّاط مع الأوريغانو, القليل من البهار الأبيض وزيت الزيتون. يخلط المزيج جيداً ويدهن على الخبز المحمّص الساخن.

تقدّم الشوربة ساخنة بجانبها الخبز المحمّص.