מרק בצל בסגנון פרסי

רכיבים

- כפות שמן זית
- בצל גדולים, מקולפים ופרוסים דק
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- 1/2 1/2 כפית כורכום
- 1/2 1/2 כפית זרעי חילבה
- 1/2 1/2 כפית נענע
- כפות קמח לבן
- מיליליטר ציר עוף
- מקל קינמון טחון
- לימון סחוט למיץ
- כפית סוכר לבן
- 1/2 1/2 זר פטרוזיליה קצוצה

הכנה

1. מחממים סיר עם תחתית כבדה על אש בינונית. מוסיפים 2 כפות משמן הזית, את הבצלים ומעט מלח ופלפל.
2. מכסים ונותנים לבצלים להגיר נוזלים במשך 12 דקות, עד שהם רכים. מערבבים מדי פעם.
3. כשהבצלים רכים, מסירים את מכסה הסיר ומגבירים מעט את הלהבה.
4. מוסיפים לסיר את התבלינים, הנענע ושארית שמן הזית.
5. מערבבים פנימה לסיר את הקמח. מבשלים במשך 4 דקות ומערבבים תכופות.
6. מוסיפים לסיר בהדרגה את הציר תוך כדי ערבוב מהיר, כדי למנוע היווצרות גושים.
7. מוסיפים לסיר את מקל הקינמון, מכסים חלקית ומבשלים ברתיחה עדינה במשך 40 דקות.
8. מערבבים פנימה לסיר את מיץ הלימון והסוכר. טועמים ומתקנים תיבול, אם צריך.
9. מוציאים את מקל הקינמון. מגישים חם עם פטרוזיליה קצוצה למעלה.

60 דקות

4 servings 4