

# حساء كريمة اليقطين



التحضير: ١٥ دقيقة

٦ دقائق



٧ دقائق



٧ دقائق



## المكونات

- يقطين (١٠٢٠ كجم)
- ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المبشورة
- ملعقتان كبيرتان من القشدة
- ٦٠٠ مل من الماء
- ملح وفلفل
- قطع صغيرة من الخبز المحمص (اختياري)

## ١ تحضير اليقطين

يُقشّر اليقطين.

## ٢ تستعمل طنجرة الضغط على إنجاز كل شيء!

في طنجرة الضغط، يُضاف اليقطين مقطّعًا إلى مكعبات بحجم ٥ سم، ويُضاف معه الماء والملح والفلفل وجوزة الطيب. تُغطى طنجرة الضغط. بمجرد خروج البخار، تُخفّض درجة الحرارة، وتترك الطنجرة حتى يكتمل الطهي خلال المدة المحددة.

## ٣ الخلط وإضافة التوابل

تُفتّح الطنجرة، ويُقلّب الحساء، وتُضاف القشدة.

## ٤ اللمسة الأخيرة

يُقَدّم الحساء ساخنًا مع قطع صغيرة من الخبز المحمص.