

شوربة كفتة الدجاج مع الخضار



المقادير:

لكفتة الدجاج:

$\frac{1}{2}$ كيلو غرام صدر من الدجاج المفروم

$\frac{1}{4}$ كوب من البقدونس المفروم

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البابريكا

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البهار الأبيض

ملح

$\frac{1}{2}$ كوب من الدقيق

6 أكواب من مرق الدجاج

للشورية :

3 ملاعق كبيرة من الزبدة

1 كوب من البصل المفروم

$\frac{1}{2}$ كوب من الكرفس المفروم

2 فص من الثوم المفروم ناعماً

1 فلفل أحمر مكعبات

$\frac{1}{2}$ كوب من البسلة (بازلاء)

1 كوب من الفاصولياء الخضراء ذات قطع صغيرة

1 كوب من البطاطس، مكعبات

1 ملعقة صغيرة من البابريكا

كزبرة خضراء مفرومة للتزيين

الطريقة :

لكفتة الدجاج:

- يُخلط الدجاج المفروم مع البقدونس في وعاء، ويُتبّل بالبابريكا، البهار الأبيض والملح.
- يُشكّل الخليط على هيئة كرات صغيرة، تُرش بالدقيق حتى يغطيها مع التخلص من الدقيق الزائد.
- يسخن المرق في إناء على نار متوسطة، وتضاف كرات الدجاج، تُخفّف الحرارة ويترك الخليط على نار هادئة نحو 10 دقائق.

للشورية :

- تُسخن الزبدة في إناء على نار متوسطة، يُضاف البصل والكرفس ويقلب لمدة 5 دقائق حتى يلين.
- تُضاف باقي الخضراوات والبابريكا وتُقلب نحو 5 دقائق أخرى.

- يضاف خليط الخضراوات إلى كفتة الدجاج، وتُترك الشورية على نار هادئة لمدة 15 دقيقة، أو حتى تمام نُضج الدجاج والخضراوات.
- تُقدّم ساخنة وتُزيّن بالكزبرة المفرومة.