شوربة الخضار لمائدة رمضان

تعرف على طريقة تحضير شوربة الخضار الغنية بالألياف المفيدة للجسم. طبق جانبي على سفرة الإفطار قليل المكونات، وطعمه شهي ولذيذ.

المقادير:

- 1 حبة بطاطس، مقشرة ومقطعة
-
- 1 كوب بازيلاء
-
- 2 حبة جزر، مقشرة ومقطعة
-
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود
- ½ ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
- 1 مكعب مرق دجاج
-
- 1 كوب كوسا، مقشرة ومقطعة
-
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 3 كوب ماء

طريقة التحضير

1. يسلق الجزر والبازيلا لمدة 5 دقائق.
2. في قدر، يوضع الماء الساخن على النار ثم تضاف الخضار ومكعب مرق الدجاج.
3. تترك الشوربة حتى تغلي، ثم يضاف الملح والفلفل والبهارات.
4. تقدم الشوربة ساخنة.

واكبوا معنا أشهى الوصفات طوال شهر رمضان المبارك.

ألف صحّة!