شوربة الدجاج اليونانية

المقادير:

- 100 غ صدر دجاج، مقطع
- 6 كوب مرق دجاج
- 500 غ أرز إيطالي
- 1 ملعقة كبيرة زيت الذرة
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 بيضة، مخفوقة
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن الزيت على نار متوسطة ويضاف البصل ويقلى حتى يذبل.
2. تضاف المرقة والأرز والدجاج وتخفف النار وتترك المكونات على نار هادئة لحوالي 20 دقيقة حتى تنضج.
3. يضاف القليل من المرق الى البيض ويخفق جيداً ثم يضاف الى القدر مع التحريك.
4. يضاف عصير الليمون وتترك الشوربة على النار لحوالي 10 دقائق إضافية.
5. تقدم الشوربة ساخنة في أطباق عميقة للتقديم.