

شورية كفتة الدجاج

المقادير:

- 150 غ فيليه صدر دجاج
- 2 ملاعق طعام بقდونس مفروم
- 2 ملاعق طعام بصل مفروم
- $\frac{1}{2}$ كوب كرات مفروم
- 1 حبة صغيرة بطاطا مفرومة
- 1 حبة جزر مفرومة
- 5 أكواب ماء
- 1 مغلف شوربة خلاصة الدجاج ماجي

طريقة التحضير:

- يُمزج الدجاج المفروم مع البقدونس والبصل في وعاء ويُحضّر على شكل كرات صغيرة.
- تُنسّق كرات الكفتة في صينية الخبز وتُخبَز في الفرن لمدة 10 دقائق أو حتى تنضج الكرات.
- في هذا الوقت، تُوضَع المكونات المتبقية في قدر متوسطة على النار مع التحريك المستمر حتى تغلي.
- يُطهى المزيج على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة. يُستخدم الخلاط الكهربائي وتُهرَس مكونات الشورية ثم تُصفى في المصفاة.
- تُعاد الشورية إلى قدر المنظّفة إضافةً إلى كرات الدجاج المطبوخة، يُطهى المزيج على نار خفيفة لبضع دقائق. يُقدّم الطبق بعد أن يُزيّن بالبقدونس المفروم.

الف صحة!