طريقة تحضير شوربة الشوفان بالدجاج لسفرة رمضان

تعرفوا على طريقة تحضير شوربة الشوفان بالدجاج المفيدة للجسم. طبق جانبي على سفرة الإفطار قليل المكونات، وطعمه شهي ولذيذ.

المقادير:

- 2 كوب ماء
- 2 قطعة أفخاذ دجاج

- 2 ملعقة كبيرة بصل، مفروم
- 2 ملعقة صغيرة مرق دجاج

- 1 ملعقة صغيرة صلصة طماطم
-
- 2 ملعقة صغيرة بهارات مشكلة

- 2 حبة ليمون جفف
- 4 ملعقة كبيرة شوفان
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة

طريقة التحضير:

1. يوضع الماء في قدر على النار ويترك حتى يغلي، ثم يضاف الدجاج ويترك المزيج على النار لمدة من 15 – 20 دقيقة.
2. يضاف البصل ومرق الدجاج والصلصة والبهارات والليمون المجفف ثم يضاف الشوفان والقرفة وتحرك المكونات جيداً.
3. تترك شوربة الشوفان لتنضج وتسكب في أطباق التقديم وتقدم ساخنة الى جانب باقي الأطباق.

تابعوا معنا كل يوم وصفة جديدة خلال شهر رمضان المبارك.

ألف صحّة!