

طريقة تحضير شوربة الشوفان بالدجاج لسفرة رمضان

تعرفوا على طريقة تحضير شوربة الشوفان بالدجاج المفيدة للجسم. طبق جانبي على سفرة الإفطار قليل المكونات، وطعمه شهى 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
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة قرفة

طريقة التحضير:

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

تابعوا معنا كل يوم وصفة جديدة خلال شهر رمضان المبارك.



