# شوربة الدجاج بالشعيرية

**وقت التحضير: 60 دقيقة**

**الكمية تكفي لـ: 6 أشخاص**

**المقادير:**

- 500 غ دجاج
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 حبة جزر، مفرومة
- 1 ورق غار
- 100 غ شعيرية
- رشة ملح
- رشة فلفل اسود
- 1 ملعقة كبيرة طماطم، مقطعة
- 3000 ملل ماء
- 1 عود كرفس، مفروم

**طريقة التحضير:**

ينظف الدجاج.

1. في قدر عميق، يوضع الماء ثم يضاف الدجاج ويطهى على نار مرتفعة.
2. تضاف الخضار المفرومة وورقة الغار الى القدر ويترك المزيج على النار حتى الغليان.
3. تحمر الشعيرية.
4. يصفى المرق ثم تضاف الشعيرية.
5. يزين الطبق بالطماطم بحسب الرغبة.