

شوربة كفته الدجاج مع الخضار



المقادير:

لكتة الدجاج:

$\frac{1}{2}$ كيلوغرام صدر من الدجاج المفروم

$\frac{1}{4}$ كوب من البقدونس المفروم

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البابريكا

$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من البهار الأبيض

ملح

$\frac{1}{2}$ كوب من الدقيق

6 أكواب من مرق الدجاج

للشوربة:

3 ملاعق كبيرة من الزبدة

1 كوب من البصل المفروم

$\frac{1}{2}$ كوب من الكرفس المفروم

2 فص من الثوم المفروم ناعماً^{*}

1 فلفل أحمر مكعبات

$\frac{1}{2}$ كوب من البسلة (بازلاء)

1 كوب من الفاصولياء الخضراء ذات قطع صغيرة

1 كوب من البطاطس، مكعبات

1 ملعقة صغيرة من البابريكا

كزبرة خضراء مفرومة للتزين

الطريقة:

لكتة الدجاج:

يُخلط الدجاج المفروم مع البقدونس في وعاء، ويُتبَّل بالبابريكا، البهار الأبيض والملح.

يرُشّكَّل الخليط على هيئة كرات صغيرة، تُرش بالدقيق حتى يغطيها مع التخلص من الدقيق الزائد.

يسخن المرق في إناء على نار متوسطة، وتصاف كرات الدجاج، تُخفَّف الحرارة ويُترك الخليط على نار هادئة نحو 10 دقائق.

للشوربة:

تُسخن الزبدة في إناء على نار متوسطة، يُضاف البصل والكرفس ويقلب لمدة 5 دقائق حتى يلين.

تُضاف باقي الخضروات والبابريكا وتُقلب نحو 5 دقائق أخرى.

-
يضاف خليط الخضراوات إلى كفتة الدجاج، وتُترك الشوربة على نار هادئة لمدة 15 دقيقة، أو حتى تمام نُضج الدجاج والخضراوات.

-
تُقدّم ساخنة وتُزيل بالكريمة المفرومة.