

طريقة عمل شوربة الدجاج بالذرة



وقت التحضير

دقيقة 10

وقت الطهي

دقيقة 30

عدد الافراد

2

جربي طريقة عمل شوربة الدجاج بالذرة من شملولة بطريقة سهلة وبسيطة يمكنك تقديمها كطبق جانبي بجانب الأرز والدجاج المشوي

المقادير

- علبة كريمة 1 1/2
- الذرة ذرة حب ذرة
- فلفل أبيض
- ملعقة صغيرة سكر 1/2
- ملعقة صغيرة ملح 1/4
- ملعقة طعام نشاء تذاب في كوب ماء
- بياض بيضتين

- صدور دجاج مسلوقة
- أكواب ماء ساخنة 4

0

خطوات التحضير

0 . يوضع الماء الساخن و السكر على النار و يترك ليغلي

0

0 ثم تضاف الكريمة و الذرة و الذرة الحبة و قطع الدجاج المسلوقة و .
تترك لتغلي

0

0 . ثم يضاف النشاء و يحرك حتى يتجانس ثم الملح و الفلفل

0

0 ثم يضاف بياض البيض على الشورية ثم يحرك بالمضرب و تترك
الشورية لتغلي

0

إقتراحات لشورية الدجاج بالذرة

تصب في طيف التقديم و تقدم ساخنة مع توست

طريقة عمل شوربة الدجاج بالذرة الكريمي



وقت التحضير

15 دقيقة

وقت الطهي

30 دقيقة

عدد الافراد

4

جربي طريقة عمل شوربة الدجاج بالذرة الكريمي من شملولة

المقادير

- ربع كيلو صدور دجاج مكعبات
- حبة بصل مفروم 1
- كوب ذرة صفراء 1
- كوب كريمة طبخ 1
- كوب شوربة "مرقة" دجاج 1
- فص ثوم مهروس 2
- عود بصل أخضر مفروم 2
- ملعقة كبيرة سمن 2
- ملح
- فلفل أسود

- مكعب مرقة 1

خطوات التحضير

- توضع مكعبات الدجاج في وعاء على نار هادئة.
- تتبل الدجاج بالملح والفلفل الأسود، وتقلب من وقت لآخر.
- تضاف الذرة، وتترك حتى تنضج.
- يوضع السمن في وعاء على النار، ويضاف إليه البصل، ويقلب حتى يذبل.
- يضاف إليه الثوم، ويقلب جيدا.
- تضاف الشوربة، والكريمة، ويتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود.
- تترك على النار حتى تغلي ثم يضاف إليها الدجاج والذرة، وتقلب جميع المكونات.
- توضع في الأطباق، وتزين بالبصل الأخضر.
- تقدم ساخنة.

طريقة عمل شوربة الدجاج الكريمي



وقت التحضير

15 دقيقة

وقت الطهي

20 دقيقة

عدد الافراد

4

تعتبر الشوربة من الأطباق التي لا غنى عنها على السفرة و التي تعد بأكثر من طريقة وأكثر من مكون .. و وصفتنا انهاردة مليئة بالبروتين في الدجاج وعناصر غذائية هامة و مفيدة في المشروم و الذرة .. اليكم طريقة عمل شوربة الدجاج الكريمي بالمشروم

المقادير

- ملعقة كبيرة (ملعقة طعام) زبدة 2
- ثمرة متوسطة بصل ، مفروم 1
- فص ثوم مهروس 1
- ملعقة صغيرة (ملعقة شاي) زنجبيل، مفروم 1/2
- قطعة فيليه دجاج، مقطع مكعبات صغيرة 2
- ثمرة متوسطة مشروم مفروم 4
- ملعقة كبيرة (ملعقة طعام) دقيق أبيض 1
- علبة صغيرة ذرة 1

- كوب شوربة دجاج 3
- ملعقة صغيرة (ملعقة شاي) ملح 1
- ملعقة صغيرة (ملعقة شاي) فلفل اسود مطحون 1/4
- كوب كبير كريمة 1
- ملعقة كبيرة (ملعقة طعام) بقدونس مفروم 2

طريقة عمل شوربة الدجاج من المطبخ اليوناني



وقت التحضير

دقيقة 10

وقت الطهي

دقيقة 30

عدد الافراد

4

المقادير

- ملعقة كبيرة زيت 1
- ثمرة بصل مفرومة 1

- كوب شوربة دجاج 6
- كيلو ارز 1/2
- بيضة مخفوقة 2
- جرام صدور دجاج مخلية ، مقطعة 100
- ملعقة كبيرة عصير الليمون 2

خطوات التحضير

- سخني الزيت في اناء على نار متوسطة .
- ضعي البصل في الزيت و قلبي حتى يذبل .
- ضعي الشوربة و الأرز في الاناء و قلبي ثم اخفضي درجة الحرارة و اتركي الارز لمدة 15 دقيقة .
- اخفقي البيض جيدا ثم ضعيه على الشوربة و قلبي .
- ضعي قطع الدجاج و الليمون في الاناء و قلبي ثم اتركيه حتى تنضج الدجاج .
- قدمي الشوربة ساخنة مع الليمون .

شوربة ديك رومي بالكرفس والجزر للكريسماس



وقت التحضير

دقيقة 20

وقت الطهي

دقيقة 20

عدد الافراد

4

المقادير

- صدر ديك رومي مقطع 1
- حبة جزر مكعبات 2
- عيدان كرفس مقطع 6
- كوب شوربة ديك رومي 2
- ملح
- فلفل اسود

خطوات التحضير

- توضع الشوربة في وعاء على النار حتى تسخن.
- يضاف إليها الجزر، وتتبيل بالملح والفلفل الأسود.
- تترك على النار حتى ينضج الجزر.
- تضاف قطع الديك الرومي والكرفس، ويترك على النار لمدة ربع ساعة.
- توضع في البولات ، وتقدم ساخنة.

طريقة عمل شوربة بطاطس بقطع الدجاج



وقت التحضير

دقيقة 20

وقت الطهي

دقيقة 10

عدد الافراد

4

المقادير

- حبة بطاطس مكعبات 2
- صدر دجاج مسلوق ومقطع 1
- "كوب شوربة" مرقة 2
- كوب ماء 1
- ملح
- فلفل أسود
- زيت

خطوات التحضير

- يوضع زيت غزير في مقلاة على النار حتى يسخن.
- يقلى البطاطس في الزيت حتى يكتسب اللون الذهبي وينضج.
- يرفع على ورق مطبخ ليتخلص من الزيت الزائد.
- توضع الشوربة في وعاء على النار، ويضاف إليها الماء.
- تتبل بالملح والفلفل الاسود، وتترك حتى تغلي.
- توضع الدجاج والبطاطس في الشوربة، وتقلب.
- تترك لمدة 3 دقائق، ثم ترفع من على النار.
- توضع في الأطباق، وتقدم ساخنة.

طريقة عمل شوربة الفاصوليا والدجاج الحارة بالكريمة



وقت التحضير

دقيقة 0

وقت الطهي

دقيقة 0

عدد الافراد

0

المقادير

- ملعقة كبيرة زيت زيتون 1
- كيلو صدور دجاج ، مكعبات 1/2
- ثمرة بصل مقطعة 1
- فص ثوم مقطع 2
- علبة فاصوليا بيضاء 2
- علبة شوربة دجاج 1
- علبة فلفل أخضر حار مقطع 2
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة كمون مطحون 1
- ملعقة صغيرة أوريجانو مجفف 1
- ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون 1/2
- ملعقة صغيرة شطة 1/4
- كوب ساور كريم 1
- كوب كريمة خفق 1/2

خطوات التحضير

- سخني الزيت في إناء على نار متوسطة.
- ضعي قطع الدجاج و البصل و الثوم في الزيت الساخن و قلبي لمدة من 10-15 دقيقة.
- ضعي الفاصوليا و الشوربة و الفلفل الأخضر الحار و الكمون و الشطة و الفلفل و الأوريجانو في الإناء و قلبي حتى تمام الإختلاط و أتركها حتى الغليان.
- عندما يغلي المزيج إخفضي درجة الحرارة و أتركي المزيج لمدة 30 دقيقة.
- إرفعي الأناء من على النار ثم ضعي الساور كريم و الكريمة و قلبي ثم تقدم.

شوربة كرات الدجاج بالخضار .. صحي ومتكامل



وقت التحضير

30 دقيقة

وقت الطهي

15 دقيقة

عدد الافراد

4

المقادير

- نصف كيلو صدور دجاج مفرومة
- حبة بطاطس 2
- حبة جزر 3
- نصف كوب بقدونس مفروم
- كوب شوربة دجاج 3
- ملعقة دقيق 2
- ملح
- فلفل أسود
- ماء مغلي

خطوات التحضير

- توضع الدجاج في المفرمة، ويضاف إليها البقدونس والدقيق، وتفرم جيداً.
- تتبل الدجاج بالملح والفلفل الاسود، وتفرم مرة أخرى.
- يقشر البطاطس، ويقطع مكعبات.
- يقشر الجزر، ويقطع مكعبات.
- تشكل الدجاج على هيئة كرات متوسطة الحجم، وتوضع في الماء المغلي لمدة 10 دقائق.
- توضع الشورية في وعاء على النار حتى تبدأ في الغليان.
- يوضع الجزر والبطاطس في الشورية حتى يبدأ في النضج.
- تضاف كرات الدجاج، وتترك على النار حتى تنضج.
- تتبل بالملح والفلفل الاسود.
- توضع في الطبق، وتقدم ساخنة مع التوست المحمص.

طريقة عمل شوربة البسلة باللحم المفروم و الصويا



وقت التحضير

15 دقيقة

وقت الطهي

25 دقيقة

عدد الافراد

4

المقادير

- كيس بسلة 1
- كيلو لحم مفروم 1/2
- ملعقة كبيرة صوص الصويا 1
- ملعقة كبيرة زيت نباتي 1
- ثمرة جزر مقطعة 2
- ثمرة بصل متوسطة الحجم 1
- فص ثوم مفروم 3
- ملعقة كبيرة زنجبيل مفروم 1
- كوب شوربة لحم بقري 4
- ملعقة صغيرة شطة 1/4

خطوات التحضير

- سخني الزيت في مقلاة متوسطة الحجم على نار متوسطة
- تبلي اللحم حسب الرغبة ثم ضعيه في المقلاة و قلبي حتى ينضج ثم ارفعيه من المقلاة و ضعيه جانبا
- ضعي الجزر و البسلة و البصل و الثوم و الزنجبيل في المقلاة و قلبي باستمرار حتى يذبل المزيج
- أضيفي الشوربة و صوص الصويا و الشطة إلى مزيج الخضروات تدريجيا و قلبي

- ضعي اللحم المفروم في المقلاة على مزيج الخضروات و قلبي ثم اخفضي درجة الحرارة و اتركي المزيج لمدة 5 دقائق.
- ضعي الشورية في بولات التقديم و قدميها ساخنة .

طريقة عمل شوربة الحمص بقطع الدجاج



وقت التحضير

10 دقيقة

وقت الطهي

25 دقيقة

عدد الافراد

5

المقادير

- صدر دجاج مسلوق ومقطع 2
- كوب **حمص مسلوق** 2
- كوب شوربة دجاج 2
- كوب ماء 1
- نصف كوب كريمة طبخ
- ملح

- فلفل اسود
- كمون

خطوات التحضير

- توضع الشوربة في وعاء على النار، ويضاف إليها الماء حتى تسخن.
- يضاف إليها الدجاج والحمص والكريمة، وتقلب جيدا.
- تتبل بالملح والكمون والفلفل الأسود، وتترك على النار لمدة 10 دقائق.
- توضع في الطبق، وتقدم ساخنة.

طريقة عمل شوربة الكوسة بقطع الدجاج



وقت التحضير

15 دقيقة

وقت الطهي

20 دقيقة

عدد الافراد

المقادير

- كيلو كوسة مقطعة 1
- قطع دجاج ، مسلوقة
- كوب زبدة 1/2
- علبة شوربة دجاج 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- بصل أخضر مقطع

خطوات التحضير

- في اناء على نار متوسطة اذبيبي الزبدة
- ضعي الكوسة و الشوربة و الملح في الإناء و قلبي جيدا
- اتركي الشوربة على النار لمدة 15 دقيقة
- ضعي كمية قليلة من الشوربة في الخلاط ثم اخلطي جيدا حتى يصبح المزيج
- سموثي ثم ضعيه على الكمية المتبقية في الإناء و قلبي
- اضيفي قطع الدجاج والبصل الأخضر الى الإناء و قلبي
- ضعي الشوربة في بولات التقديم و قدميها ساخنة

طريقة عمل شوربة البطاطس بقطع الدجاج و الكاري



وقت التحضير

دقيقة 20

وقت الطهي

دقيقة 30

عدد الافراد

5

المقادير

- ثمرة بطاطس مقشرة ، مكعبات 4
- قطع دجاج
- ثمرة بطاطس مقشرة ، مكعبات 4
- مكعب مرقة دجاج 8
- لتر ماء 1
- كيلو طماطم ، مكعبات 1/2
- ثمرة بصل مقطعة 1
- بودرة كاري

خطوات التحضير

- ضعي القليل من الزيت في اناء كبير على نار متوسطة يسخن.
- ضعي قطع الدجاج في الإناء و قلبي حتى تنضج.
- اضيفي الماء و الطماطم و البصل الى قطع الدجاج و قلبي.
- ضعي الخضروات المشكلة و البطاطس و المرققة و الكاري في الإناء و قلبي.
- تبلي الشورية بالفلفل الأسود و قلبي ثم اخفضي درجة الحرارة.
- اتركي الإناء على النار لمدة من 30-40 دقيقة على نار هادئة حتى ينضج.
- ضعي الشورية في بولات التقديم ثم قدميها ساخنة.

طريقة عمل شوربة الخضروات بالدجاج



وقت التحضير

دقيقة 20

وقت الطهي

دقيقة 40

عدد الافراد

5

المقادير

- قطع دجاج

- كيس خسروات مشكلة 1
- مكعب مرقة دجاج 8
- لتر ماء 1
- كيلو طماطم ، مكعبات 1/2
- ثمرة بصل مقطعة 1
- ثمرة بطاطس مقشرة ، مكعبات 4
- ملعقة صغيرة فلفل اسود مطحون 1/2

خطوات التحضير

- في اناء كبير على نار متوسطة ضعي قطع الدجاج و قلبي حتى تنضج .
- اضيفي الماء و الطماطم و البصل الى قطع الدجاج و قلبي .
- ضعي الخسروات المشكلة و البطاطس و المرقة في الإناء و قلبي .
- تبلي الشورية بالفلفل الأسود و قلبي ثم اخفضي درجة الحرارة .
- اتركي الإناء على النار لمدة من 30-40 دقيقة على نار هادئة حتى ينضج .
- ضعي الشورية في بولات التقديم ثم قدميها ساخنة .

طريقة عمل شوربة الدجاج بالجزر



وقت التحضير

10 دقيقة

وقت الطهي

30 دقيقة

عدد الافراد

5

المقادير

- صدر دجاج مسلوق 2
- حبة جزر مقطع 4
- "كوب شوربة" مرقة 2
- كوب ماء 1
- عيدان كرفس مقطع 4
- ملح
- فلفل أسود

خطوات التحضير

- توضع الشوربة والماء في وعاء على النار حتى تسخن.
- يوضع الجزر في الشوربة، ويترك على نار متوسطة حتى ينضج الجزر.
- تضاف قطع الدجاج والكرفس، وتقلب جيداً.
- تتبل بالملح والفلفل الاسود، وتترك على النار لمدة 10 دقائق.
- توضع في الطبق، وتقدم ساخنة.

طريقة عمل شوربة لسان عصفور بقطع الدجاج



وقت التحضير

10 دقيقة

وقت الطهي

25 دقيقة

عدد الافراد

6

المقادير

- صدور دجاج مسلوق 2
- كوب لسان عصفور 1
- "كوب شوربة" مرقة 2

- كوب ماء 1
- ملح
- فلفل أسود
- زيت
- ماء

خطوات التحضير

- يوضع قليل من الزيت في وعاء على النار، ويوضع فيها لسان العصفور.
- يقلب لسان العصفور جيداً حتى يكتسب اللون الذهبي.
- تضاف الشورية والماء، وتقلب جيداً.
- تتبل بالملح والفلفل الاسود، وتترك على نار متوسطة حتى تنضج.
- تقطع صدور الدجاج، وتضاف إلى الشورية.
- تقلب جميع المكونات، وتترك على النار حتى تأخذ غلوة.
- توضع في الطبق، وتقدم ساخنة.

طريقة عمل شوربة اسباجتي بالدجاج والخضار



وقت التحضير

20 دقيقة

وقت الطهي

30 دقيقة

عدد الافراد

2

المقادير

- جرام مكرونة اسباجتي 100
- صدر دجاج مسلوق ومقطع 1
- حبة بطاطس مكعبات 1
- حبة جزر مكعبات 2
- "كوب شوربة" مرقة 4
- ملح
- فلفل أسود

خطوات التحضير

- تكسر المكرونة، ثم تسلق بالطريقة التقليدية، وتصفى.
- توضع الشورية في وعاء على النار حتى تغلي.
- توضع البطاطس والجزر في الشورية، وتبيل بالملح والفلفل الاسود.
- تترك على نار متوسطة حتى تنضج.
- تضاف المكرونة وقطع الدجاج، وتقلب جميع المكونات.
- تترك حتى تأخذ غلوة وتنضج جميع المكونات.
- توضع في الأطباق، وتقدم ساخنة.

طريقة عمل شوربة الدجاج بقطع الهالينو الحار



وقت التحضير

10 دقيقة

وقت الطهي

15 دقيقة

عدد الافراد

4

المقادير

- كوب قطع دجاج مسلوقة 2

- ملعقة صغيرة زيت 1
- كوب بصل مقطع 1
- فلفل هالابينو حار مقطع 2
- ثمرة طماطم ، مقطعة 3
- كوب ذرة 1/2
- علبة شوربة دجاج 1
- ملعقة كبيرة معجون طماطم 2
- ملعقة صغيرة كمون مطحون 2
- ملعقة صغيرة شطة 1
- ملعقة كبيرة عصير ليمون 2
- ملح
- فلفل اسود مطحون

خطوات التحضير

- سخني الزيت في اناء على نار متوسطة ثم ضعي البصل و الهالابينو و قلبي بإستمرار لمدة 2 دقيقة.
- ضعي الدجاج و الطماطم و الذرة و الشوربة في الإناء و قلبي.
- اضيفي معجون الطماطم و الكمون و الشطة الى مزيج الشوربة و قلبي.
- اخفضي درجة الحرارة ثم اتركي الإناء على النار لمدة 5 دقائق مع التقليب بإستمرار.
- اضيفي الليمون و الملح و الفلفل على الشوربة و قلبي.
- ضعي الشوربة في بولات التقديم و قدميها ساخنة مع [رقائق التورتلا المحمصنة](#)

طريقة عمل شوربة الذرة بقطع الدجاج و الصوص الحار



وقت التحضير

20 دقيقة

وقت الطهي

30 دقيقة

عدد الافراد

5

المقادير

- علبة ذرة 1
- كيلو قطع دجاج 1/2
- كيلو طماطم مقطعة 1/2
- علبة شوربة دجاج 1
- علبة [صوص إنشيلادا](#) حار 1
- فلفل حار مقطع
- كوب كزبرة مقطعة 1/4
- ورقة لورى 2
- فص ثوم مفروم 3
- ملعقة صغيرة كمون مطحون 1

- ملعقة صغيرة شطة 1
- ملعقة صغيرة ملح 1
- ملعقة صغيرة فلفل اسود مطحون 1/4

خطوات التحضير

- في اناء كبير الحجم على نار عالية ضعي الشوربة و الذرة و الطماطم و صوص الإنشيلادا و الفلفل و البصل.
- اضيفي ورق اللورى و الثوم و الكمون و الشطة و الملح و الفلفل الى الإناء و قلبى المزيج.
- ضعي قطع الدجاج في الإناء و اتركي المزيج حتى ينضج.
- ضعي الشوربة في بولات التقديم و قدميها ساخنة مع الأرز.

طريقة عمل شوربة مشروم بصدور الدجاج



وقت التحضير

20 دقيقة

وقت الطهي

30 دقيقة

عدد الافراد

4

المقادير

- صدر دجاج مسلوقة 2
- كوب مشروم شرائح 1
- حبة بصل مفروم 1
- بقدونس مفروم
- ملعقة دقيق
- ملعقة زبدة
- كوب حليب 2

- كوب كريمة لباني 1
- ملح
- فلفل اسود
- مكعب مرقة دجاج
- بقدونس مفروم للتزيين

خطوات التحضير

- توضع الزبدة في وعاء على النار حتى يسخن.
- توضع قطع الدجاج، وتقلب حتى يتغير لونها.
- يضاف المشروم والبصل، وتقلب حتى تتشوح.
- يذاب الدقيق في الحليب، ويتبل بالملح والفلفل الابيض والبصل البودرة ومرقة الدجاج، ويقلب جيداً.
- يضاف الحليب إلى خليط الدجاج، وتقلب جميع المكونات جيداً.
- يغطى، ويترك على نار هادئة حتى ينضج.
- يوضع في الطبق، ويزين بالبقدونس المفروم.
- يقدم ساخن.