

شوربة كويكر شوفان بالطماطم فروحة الامارات بالصور خطوة بخطوة



ثمان ملاعق طعام شوفان كويكر+حبة بصل مفروم
أربع حبات طماطم مقشرة ومفرومة+ ملعقتين طعام زيت
ملعقة طعام بودرة مرق دجاج+ليمون اسود حبة وحدة
قطعة فلفل اخضر بارد مقطع مكعبات صغيرة
ثنين ملعقة طعام صلصة طماطم+سبع أكواب ماء
ملح حسب الذوق +رشة كركم +رشة فلفل اسود

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يشوح البصل في الزيت حتى يحمر

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الشوفان ويقلب دقائق

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم الطماطم المفروم والليمون الاسود والفلفل الاخضر والبهارات
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يضاف الماء وبودرة مرقة الدجاج
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



وتترك الشويه على نار وسط حتى استواء الشوفان
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع الملح حسب الذوق وتقدم الشوربه حسب الذوق
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



2

شوربة الشعيرية بالكفتة فروحة الامارات بالصور خطوة
بخطوة

شورية الشعيرية بالكفتة



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

المقادير :

لحم كفتة معد مسبقا مقلي او مشوي + بصل مفرومة
فص ثوم مبشور + ملعقتين زيت + نص كوب شعيرية
ملعقتين طعام معجون طماطم + كوبين طماطم مطحونة
أربع اكواب مرقة دجاج أو لحم + ملح حسب الذوق
ربع ملعقة صغيرة كركم + ربع ملعقة صغيرة بابريكا
ربع ملعقة صغيرة فلفل أسود + للوجة : بقدونس + عصير ليمونه

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



يشوح البصل والثوم في الزيت حتى يذبل

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



توضع الشعيرية للبصل والثوم ويشوح

حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



ثم الكفتة ومعجون الطماطم والطماطم والبهارات
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



تسكب المرققة ويترك يغلي على نار وسط مدة 15 دقيقة إلى أن تنضج الكفتة والشعيرية
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تملح الشورية حسب الذوق
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



وقت التقديم يوضع عصير الليمون والبقدونس وتقدم بالعافية
حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



3

شوربة الدجاج بالمعكرونة فروحة الامارات بالصور
خطوة بخطوة

شوربة الدجاج بالمعكرونة



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء

المقادير :

ثلاث صدور دجاج مقطع مكعبات صغيرة+ كوب مكرونة حجم صغير
بصل مقطع صغير+ جزر مقطع مكعبات صغيرة+ ملعقتين طعام زيت
ثلاث ملاعق كبيرة صويا صوص +ثمان أكواف مرقة دجاج أو لحم
ملح حسب الذوق+ رشة فلفل أسود + ملعقة طعام معجون طماطم

حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



تشويح قطع الدجاج في الزيت حتى يبيض لونه ويرجع السائل
حقوق النشر محفوظة لـ [_فرووحة الإمارات_](#) لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



يوضع البصل ويشوح مع الدجاج حتى يحمر لونه

حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



والجزر والمعكرونة ومعجون الطماطم ورشة الفلفل ويشوح
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



تسكب المرققة ويترك يغلي على نار وسط حتى استواء المعكرونة
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



في الأخير توضع الصوصا صوص والملح حسب الذوق يترك يغلي خمس دقائق ثم يرفع عن النار
حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** - لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فرووحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء



حقوق النشر محفوظة لـ **فروحة الإمارات** لا تحرموني من صالح الدعاء