



شوربة الزبادي الدافئة

زمن التحضير : 30 دقيقة

المقادير:

2 علبة زبادي صغيرة (حوالي 200 جرام)

بيضة واحدة

2 ملعقة كبيرة زبدة

3 أكواب مرقة دجاج

بصلة (مفرومة ناعم)

2 فص ثوم (مفروم)

2 مستكة

2 عود كرفس أفرنجي (مفروم بما فيها الأوراق)

1/2 كوب من الفريك

ملح و فلفل

ملعقة كبيرة نعناع مجفف/ناشف (مُقطع بشكل صغير للتزيين)

طريقة التحضير :

- 1-** في وعاء كبير تتم إذابة الزبدة وإضافة البصل مع تقلبيه لمدة 10 دقائق. تقريباً حتى يذبل ثم نضيف الثوم و الكرفس و المستكة و قليلاً من الملح و الفلفل..
- 2-** نضيف الفريك مع المكونات الأخرى ثم نضيف مرقة الدجاج الساخنة و بمجرد الغليان نغطي الوعاء و نتركه على نار هادئة حتى ينضج الفريك (يتم تركه من 15 إلى 20 دقيقة تقريباً).
- 3-** في نفس الوقت نقوم بمزج البيضة مع الزبادي في الخلاط أو تقلبيها يدوياً .

4- قبل إضافة خليط الزبادي إلى الشوربة يتم إضافة ملعقة كبيرة من الشوربة الساخنة إلى الزبادي لتدفئته حتى لا يتشقق الزبادي عند اختلاطه بالشوربة الساخنة. عند التأكد من حرارة الزبادي يتم إضافة الزبادي بدون قلق إلى الشوربة. يتم تسخين الشوربة لمدة 3 دقائق لتصبح جاهزة.

5- يُرش النعناع المجفف قبل التقديم.

نصائح مميزة

قم بنقع الحبوب مثل الفريك والبقوليات في مياه فاترة لمدة نصف ساعة بعد غسلها حيث يتم التخلص من طبقة النشا الخارجية مما يساعد على طهيها بشكل جيد دون تلف قوام الطبق.