



شوربة الدجاج بالكريمة والذرة

زمن التحضير : 40 دقيقة

المقادير:

- 1 علبة ذرة حلوة
- 1 1/2 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس
- 3 ملعقة كبيرة دقيق
- 1 لتر حليب نصف دسم
- 2 كوب مرق دجاج (أو 2 مكعب في 2 كوب من الماء الساخن)
- صدر فيليه دجاج كبير (مطبوخ)
- ملح و فلفل (حسب الذوق)
- 1/4 كوب كريمة طهي

طريقة التحضير :

- 1-** نصفي مياه الذرة الحلوة. نذيب 1/2 ملعقة كبيرة من الزبدة في وعاء صغير ويتم طهي الذرة على نار خفيفة لمدة 5 دقائق ترفع من على النار وتوضع جانباً.
- 2-** في وعاء شوربة كبير، تذوب الزبدة المتبقية والزيت يضاف الدقيق ويخفق لمدة 2 دقيقة (حتى تظهر فقاعات الطحين)، ثم يضاف الحليب.
- 3-** نخفق باستمرار و نتأكد من عدم وجود كتل ويستمر الخفق مع ارتفاع حرارة الحليب وازدياد كثافته. لا تتعجلوا الانتهاء من هذه الخطوة، نريد حليب أكثر سمكاً قبل إضافة مرق الدجاج (15- 20 دقيقة).
- 4-** نضيف مرق الدجاج مع التقليب (أو المكعبات المذابة في الماء). نخفض الحرارة ونترك المزيج على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
- 5-** نقطع الدجاج المطبوخ إلى قطع صغيرة، ونضيفه إلى شوربة الذرة الحلوة وكريمة الطهي. نضيف الملح والفلفل ونترك المزيج ليطهى على نار خفيفة لمدة 5 دقائق أخرى ثم نقدمه ساخناً.
- 6-** إذا كنتم بحاجة إلى تسخين الشوربة في وقت لاحق، قد تحتاجون لإضافة قليل من الماء (حوالي 1/4 كوب)