



شوربة الدجاج بلسان عصافور



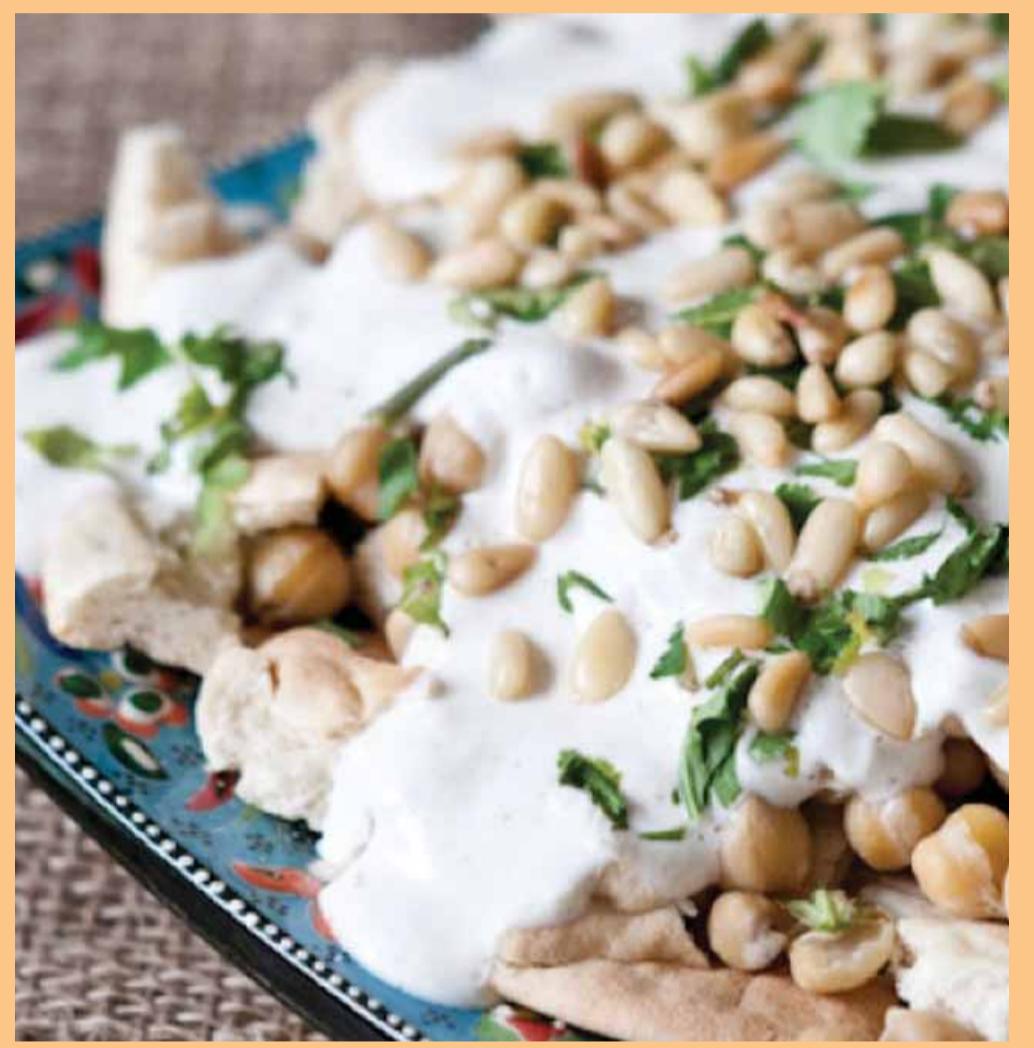
الطريقة

يسخن الزيت ثم يضاف البصل ويقلب قليلاً ثم تضاف شرائح الدجاج.
٢. يضاف ورق الغار ثم الجزر والكرفس والثوم مع التقليب ثم يضاف الصعتر ثم المرق ويترك المزيج ليغلي.
٣. يضاف لسان العصافور بعد ذلك ويقطع القدر لمدة ٦ دقائق ثم تضاف الزبدة وعصير الليمون وتقدم.

المقادير

٢ صدر الدجاج «شراح رفيعة»
٢ ملعقة كبيرة زيت الزيتون
حبة بصل مفروم
حبة جزر، مكعبات صغيرة،
عود كركنس مقطع قطع صغيرة
سن ثوم مهروس
نصف ملعقة صغيرة زعتر ناشف
ورق غار
٤ أكواب مرق دجاج
نصف كوب مكرونة لسان العصافور
ملعقة زبدة
عصير الليمون

فتة السبانخ



المقادير

نقى البصل في الزيت ونقلبه جيداً حتى يذبل ثم تضيف اللحمة ونقلب حتى تستوي اللحمة ثم تضيف السبانخ ونقلبهم جيداً حتى تذبل أيضاً ثم ترفعهم من النار يخلط اللبن الثوم والطحينة والملح ونقلبهم جيداً مع بعض حتى تختلط المكونات جيداً مع بعض نضع الخبز المقطوع والمحمص في طبق التقديم ونفرده جيداً ثم تضيف طبقة اللحمة بالسبانخ ونفردها أيضاً ثم تصب فوقها اللبن نزين الوجه بالصنوبر المقلي أو المحمص ثم تقدم

المقادير

كيلو لحمة مفرومة ناعم
٣ حبات بندورة
حبة بصل
٢ سن ثوم
٤ ملاعق دبس رمان
بهارات
القرفة ،
فلفل أسود
البقدونس :
الزيت : ملعقة كبيرة للخبز
الخبز :

عرابيس باللحم



الطريقة

تقزم اللحمة مع البصل والبندورة والثوم والبقدونس
ثم تتبّل اللحمة بالبهارات ودبس الرمان .
٢. يضاف لللحمة البقدونس ويخلطوا جميعاً.
٣. يحشى خبز العرابيس بالحشوة.
٤. يدهن الخبز بقليل من الزيت على الجهتين.
٥. يوضع في الفرن ليتحمر لمدة ١٥ دقيقة ويقلب على الجهتين.

