



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KREMALİ BROKOLİ ÇORBASI

1 kök brokoli
1 su bardağı badem
1 çorba kaşığı tereyağı
1 pk. krema
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Su
Tuz

Brokoliyi minik çiçekler halinde ayıklayıp haşlayın. 3 dakika haşladıktan sonra yeşilliğini kaybetmemesi için soğuk suya alın. Haşlama suyunu çorbada kullanmak için saklayın. Tencereye sıvıyağ ve tereyağını koyun. Unu ekleyip 2 dakika kavurun ve soğuk et suyu ve kremayı dökün. Çırpma teli ile karıştırın. Brokolinin haşlama suyundan dökerek kıvamını ayarlayın. 1-2 taşım kaynattıktan sonra haşlanmış brokoliyi ekleyin ve tuzunu serpin. Brokoli ile 1-2 dakika kaynattıktan sonra servis kasesine alın. File doğranmış bademleri sıvıyağ koyduğumuz bir tavada kavurun. Kavrulmuş bademleri çorbanın üzerine döküp servis edin. Kavrulmuş bademler çorbaya çıtır çıtır bir tat katıp daha da lezzetli hale getiriyor.