



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BROKOLİ ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

500 gr. brokoli
2 adet pırasa
3-4 kaşık sıvıyağ
tuz
karabiber

Brokoli ve pırasayı ayıklayıp küçük parçalar haline getirin. Sıvıyağda pırasaya tuz ekleyip biraz kavurun. Sonra brokoli ekleyin. Tekrar kavurun. Üzerine 6 bardak su ilave edip 3-4 dakika düdüklü tencerede pişirin. Ateşten aldıktan ve kapağını açtıktan sonra bir müddet soğumaya bırakın. Daha sonra el blenderi ya da mikserle iyice karıştırın.