



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI (FRANSA)

- 1 adet pırasa
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 kase parçalanmış brokoli
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı süt
- 7 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pırasa, havuç ve patates ufak doğranır, kaynayan suya atılır. Yumuşamaya başlayınca brokoli eklenir. Sebzeler yumuşayınca blenderden geçirilir. Diğer yanda un ve tereyağı kavrulur. Üzerine süt eklenir, bir taşım pişirilir. Çorbanın üzerine eklenir, tuz serpilir. Bir taşım daha pişirdikten sonra servise sunulabilir.