



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

Sebzelerin kabuğunu soyup irice doğradıktan sonra tencereye aktarın. Brokoliyi de ilave edin. Üzerine 2 litre kadar sıcak su ekleyin. Sebzeler yumuşayınca kadar haşlayın. Ocaktan alın. Suyunu süzüp daha sonra kullanmak üzere ayırın. Haşlanmış sebzelere zeytinyağını, sütü ve tuzunu ekleyip tatlandırın. Çorbanın yoğunluğunu azar azar sebze suyu ilave ederek blenderda püre haline gelene dek ezin. Taze çekilmiş karabiberle servis yapın.

