



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

500 g brokoli
1 adet havuç
1 adet orta boy patates
1 adet soğan
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı süt kreması
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Karabiber
Tuz

Sebzeleri beşamel sosun üzerine ilave ederek haşlama suyunun da yarısı kadarını tencereye alarak blender ile güzelce ezin. Kıvamı koyu olursa kalan haşlama suyundan ilave ederek kıvamı ayarlayın. Tuz ve karabiberi ekleyerek 3-4 dakika kadar kaynatın. Son olarak çorbanın kremasını ilave edin ve 1-2 taşım kaynattıktan sonra çorbayı ateşten alabilirsiniz.

