



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

300 gr. brokoli
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tepelene un
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber

Çiçeklerine ayırdığınız brokoliyi beş dakika haşlayın, yarım çay bardağı haşlama suyundan ekleyip blender'dan geçirin. Unu tereyağında kavurun. Rengi dönünce süt ve suyu ilave edin. Brokolileri, tuz ve karabiberi ilave edip bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Haşlanmış brokoli ve pul biber ile süsleyerek servis yapın.