



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİ ÇORBASI

Michael Montignac

Yarım Kg Brokoli
100 gr sebze (pırasa, kereviz sapı)
1 su bardağı Krema
1 su bardağı Tavuk Suyu
Zeytinyağı
3 yemek kaşığı kıyılmış Maydanoz, Dereotu, Kekik
3 adet Arpacık Soğanı
Tuz
Karabiber

Brokolileri yıkayın ve buket buket ayırın. Saplarını kestikten sonra, başlarını ince ince kıyın. Pırasa ve kereviz saplarını yıkayın ve zar şeklinde kestikten sonra, kısık ateşte zeytinyağında yumuşayana dek pişirin. Sonra içlerine arpacık soğanlarını da katın. Ardından brokolileri, kıyılmış otları ve tavuk suyunu da ilâve edin. Tüm sebzeler iyice pişene dek 25 dakika kadar kaynatın. Sonra bu karışıma kremayı da ekleyip mikserden geçirin. İyice hallolunca, tekrar kısık ateşte 5 dakika ısıtın. Tercih ettiğiniz kadar tuz ve biber ekleyin. Sıcak servis yapın.