BROKOLİ ÇORBASI

Yarım kg brokoli
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un

Brokoliyi üstüne cıkacak sekilde su ile haşlayın.Brokolinin sapları yumuşayınca kaynama suyu ile birlikte blendır ile püre haline getirin. Başka bir tencerede tereyağı ile unu kavurun.Brokoli püresi ekleyip kaynatın. Biraz kaynadıktan sonra sütü ilave ederek karıştırın. Tuzunu ekleyip, üzeri için isteğe bağlı tereyağında pulbiber eritip, çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75183 • adı:Brokoli Çorbası • gönderen:torpil • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:47