



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ MAKARNA ÇORBASI

3 dal pırasa
500 gr. brokoli
2 tane kabak
1 tane sarımsak
2 bardak makarna
2 kaşık margarin
1 çay kaşığı zencefil
2 bardak et suyu
Tuz
Karabiber

İlk önce sebzeleri brokoli pırasa kabak ve sarımsakları kaynatıp pişirelim soğusun et suyunu tencereye alalım 2 bardak ta su ekleyip tuz karabiber katalım makarnalarımızı haşlanan kadar pişirelim pişen sebzeleri ve margarini katıp zencefil ekleyelim 10 dakika daha kaynatalım ılık olarak servis edelim.