



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU BROKOLİ ÇORBASI

1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Brokoli Çorbası

2 Adet taze soğan

1 Adet orta boy havuç

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı Kalbim Margarin

1 Adet Kırmızı sivri biber

1 Adet domates

Tencereye Kalbim Margarin'i koyup eritin. Rendelenmiş havuç ve küp doğranmış kırmızı biberi ilave edip soteleyin. Salçayı da ilave edip kavurmaya devam edin. Domatesi küp şeklinde doğrayarak, karışıma ilave edin. 4 su bardağı su ekleyip kaynamaya bırakın. Ayrı bir kapta 1 su bardağı su ile Kremalı Brokoli çorbasını karıştırıp bu karışımı tencereye karıştırarak ilave edin ve kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirin.