



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 3-4 dal brokoli
- 1 küçük havuç
- 1 küçük patates
- 1 küçük soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı bebek irmiği
- 1 diş sarımsak
- 3 su bardağı içme suyu
- 1 su bardağı kemik suyu

Brokoliyi küçük parçalara ayırın ve iyice yıkayın.

Havuç, patates ve soğanı soyun ve küçük küpler halinde doğrayın.

Sarımsağı soyun ve ince dilimleyin.

Bir tencereye zeytinyağını ekleyin ve ısıtın.

Isınan zeytinyağına doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyin. Soğanlar yumuşayana kadar soteleyin.

Doğranmış havuç ve patatesi tencereye ekleyin. Birkaç dakika soteleyin.

Brokoliyi ekleyin ve karıştırın.

İçme suyunu ve kemik suyunu tencereye ekleyin. Kaynamaya bırakın.

Çorba kaynamaya başladığında, bebek irmiğini ekleyin ve karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve sebzeler yumuşayana kadar, yaklaşık 15-20 dakika orta ateşte pişirin.

Çorba piştikten sonra, ocaktan alın ve biraz soğumasını bekleyin.

Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz bir kıvam elde edin.

