BROKOLİ ÇORBASI

500 gram brokoli
250 gram karnabahar
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan
1 diş sarımsak
4 su bardağı su (ılık)
1 tablet tavuk bulyon
1 adet orta boy patates
1 çay kaşığı mercanköşkü (taze veya kuru)
1.5 su bardağı süt
5 sap maydanoz

Ilık suda bulyonu eritin. Soğan, sarımsak ve patatesleri katın. Su kaynadıktan sonra ateşi kısın. Yaklaşık olarak 10 dakika pişirin. Brokoli, karnabahar ve zeytinyağı ilave edip sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin. Sebzelerin üçte birini ayırın. Kalana mercanköşkü ilave edip tamamen püre olmayacak şekilde robottan geçirin. Süt ve ayrılan sebzeleri katıp bir kez karıştırın. Maydanozu ekleyin. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:101070 • adı:Brokoli Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:32