



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

200 gram brokoli
1 adet patates
1 çay bardağı pirinç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı yoğurt
5 su bardağı su
Tuz
Nane

Tencereye 2 su bardağı suyu alıp kaynatın. Üzerine pirinçleri koyup kısık ateşte brokolileri kıyıp yumuşayınca kadar pişirin. Yoğurdu çırpıp içine dökün ve 2 dakika daha kaynatın. Üzerine çiçek şeklinde koparılmış brokoli, taze nane yaprakları, ezilmiş sarımsakları ilave ederek servis tabağına aktarın. Karıştırıp sıcak olarak ikram edin.

