



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

Yarım kilo brokoli
2 adet küp doğranmış kuru soğan
2 diş sarımsak
6 su bardağı tavuk suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bir çorba tenceresinin içine tereyağı ve soğan sarımsak eklenerek 4 dk kavurun. Daha sonra brokolileri de ekleyerek kavurmaya devam edin. Tavuk suyu ekledikten sonra 10 dakika kadar kaynatın ve el blenderı ile çekin. Çorbayı tatlandırmak için tuz ve karabiber ekleyerek 5 dakika daha pişirin ve servis edin.

