



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

500 gram brokoli
2 Çorba kaşığı tereyağ
1 Çorba kaşığı un
1 Tablet tavuk bulyon
2 Bardak süt
Tuz

Brokoliyi 6 su bardağı su ile haşlayın. Brokolinin sapları yumuşayınca kaynama suyu ile birlikte blender ile püre haline getirin.

Başka bir tencerede tereyağı ile unu kavurun. Brokoli püresi ve tavuk bulyonu ekleyip kaynatın.

Biraz kaynadıktan sonra sütü ilave ederek karıştırın. Tuzunu ekleyip, üzeri için isteğe bağlı tereyağında pulbiber eritip, çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

[ML® Brokolili Köfte için tıklayın](#)