



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROKOLİ ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

1 soğan  
1 kutu kremşanti  
Et suyu  
Kırmızıbiber  
1 kaşık un  
Yağ  
Maydanoz  
Tel şehriye

Brokoliyi yıkayın, küçük parçalara ayırın. Bir kaptaki ince kıyılmış soğanları kavurun. Soğanlar yumuşayınca, brokoliyi de kaba koyun, soğanlarla birlikte sık sık karıştırarak kavurun. Daha sonra bu karışıma unu ve maydonoyu ilave edin. Biraz karıştırıp kavurduktan sonra ardından kırmızı biberi ve kremşantiyi de kaba dökün. Sonra da çorbanın suyunu ve et suyunu ilave edin. Kapağını kapatıp kısık ateşte yirmi dakika pişirin. Brokoli yumuşamaya başlayınca şehriyeyi de tencereye koyabilirsiniz. Servis yaparken tabağa minik kızarmış ekmeğin parçaları da ilave edebilirsiniz.

