



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

500 gr brokoli
1 adet havuç
1 adet patates
1 büyük boy soğan
500 ml İçim Süt
1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı İçim Şef Krema

Brokoliyi yıkayıp temizleyin. Kabuklarını soyup doğradığınız patates, havuç ve soğanla birlikte geniş bir tencereye alın.

Üzerini kaplayacak kadar su ile Başka bir tencerede yağı eritip unu kavurun, unun rengi hafif değişmeye başlayınca azar azar sütü ilave ederek muhallebi kıvamında pişirin. Hazırladığınız bu beşamel sosu brokoliyi, diğer sebzeleri ve haşlama suyunun yarısı kadarını, tuzu ve karabiberini ekleyip blenderden geçirin. Yoğunluğu çok oldu ise artan haşlama suyundan ilave ederek çorbanızın yoğunluğunu damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Çorbayı kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.

Ocaktan alın ve İçim Şef Krema'yı ilave ederek hızla karıştırın. Tekrar ocağa koyarak 10 dakika daha kaynatın. Sıcak servis edin.

