



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 paket brokoli
1 adet kuru soğan
1 adet patates
1 yemek kaşığı krema
2 yemek kaşığı çedar peyniri
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Zeytinyağını tencereye alıp ısıtın ve doğramış olduğunuz soğanları da ilave edip kavurun. Gelişigüzel doğramış olduğunuz patatesi ekleyip kavurduktan sonra brokolileri ekleyin. Brokolilerin üstünü geçmeyecek kadar su ekleyip 10 dakika kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra altını kısıp kapağı kapatın. Sebzeler yumuşayınca tencereyi ocaktan alıp bir blender yardımıyla çorbanızı blender'dan geçirin. Tuz ve karabiber ekledikten sonra kremasını da ilave edin ve güzelce karıştırın. Servis tabağına aldıktan sonra üzerine çedar peyniri ekleyerek servis edebilirsiniz.

