



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

500 gram brokoli
1 adet havuç
1 adet orta boy patates
1 adet soğan
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı süt kreması
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Temizleyip yıkadığınız brokoliyi, küp küp doğradığınız patatesi, halka halka dilimlenmiş havucu ve doğradığınız soğan bir tencereye koyun. Üzerini geçecek kadar su ilave ederek sebzeler yumuşayana kadar haşlayın. Başka bir tencerede tereyağını eritin ve unu ekleyerek kavurun. Üzerine yavaş yavaş sütü ilave edin. Sürekli karıştırarak pişirin ve beşamel sosu elde edin. Sebzeleri beşamel sosunun üzerine ilave ederek haşlama suyunun da yarısı kadarını tencereye alarak blender ile güzelce ezin. Kıvamı koyu olursa kalan haşlama suyundan ilave ederek kıvamı ayarlayın. Tuz ve karabiberi ekleyerek 3-4 dakika kadar kaynatın. Son olarak çorbanın kremasını ilave edin ve 1-2 taşım kaynattıktan sonra ateşten alın. İsterseniz çorbanızı kaselele bölüştürdükten sonra üzerini haşlanmış brokolilerle süsleyebilirsiniz.

