



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

500 gr brokoli
1 havuç
1 patates
1 soğan
½ çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı buğday unu
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Geniş bir tencereye doğranmış brokoli, havuç, patates ve soğanı alıp kavurun. Üzerini geçecek kadar su ekledikten sonra malzemeleri haşlanmaya bırakın. Geniş bir tencerede zeytinyağı, tereyağı ve sütü kavurun. Haşlanan malzemeleri ve 5 su bardağı sebze suyunu diğer tencereye alın. Çorbayı kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişmeye bırakın. Pişen çorbaya, karabiber ve tuzunu ekleyin. Karışımı blenderden geçirin.

