



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

1 kg brokoli
4 bardak sıcak su
1 paket süt kreması
2 diş sarımsak
1/2 adet beyaz soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Muskat cevizi

Yemeklik doğranmış soğan ve sarımsak zeytinyağında kavrulur. Bu karışıma brokolinin çiçek kısımları eklenir, tuz ve sıcak su koyularak 15-20 dakika kadar yani brokoli yumuşayana kadar pişirilir. Brokoli piştikten sonra krema eklenir, az miktarda muskat cevizi rendelenerek katılır ve bir taşım daha kaynatılır ardından el mikseri ile püre halini alana kadar çekilir. Son aşamada ise 2 renkli çorbaya ulaşmak için çorba kasesinin içine önce 1 kepçe havuç çorbası konur, üzerine de ondan daha az miktarda brokoli çorbası koyulur. Sıcak olarak servis edilir.

