



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

500 gram brokoli
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
7 su bardağı su
1,5 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber

Çorba tarifine; brokoliyi küçük parçalara ayırarak başlayın. Brokoliyi üzerini geçecek kadar su ilave ederek yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlandıktan sonra bir süzgeç yardımıyla brokolileri çıkartın ve suyunu bir kenara ayırın. Derin bir tencerede 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve tereyağını birlikte eritin. 1 yemek kaşığı unu da üzerine ekledikten sonra, hafif renk alana kadar kavurun. Kavrulana brokoli suyunu azar azar ekleyin bir çırpma teliyle sürekli karıştırın. 3-4 dakika kaynattıktan sonra haşladığınız brokolileri suyun içerisine ekleyin. Çorbanın pürüzsüz olması ve kıvamlı olması için blenderden geçirin. Tuz ve karabiberi de ilave ettikten sonra karıştırıp 1-2 taşım kaynatıp ocaktan alın.

