



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

400 gram kadar brokoli
1 yemek kaşığı ile tereyağı
1 yemek kaşığı kadar un
5 su bardağı ile sıcak et suyu
1 çay kaşığı ile tuz
Yarım çay kaşığı ile karabiber

Küçük çiçekler halinde parçalara ayırdığınız brokolileri kaynamış suda 4- 5 dakika kadar haşladıktan sonra kevgir ile dağılmadan çıkartın
Derin bir tencerede erittiğiniz tereyağına unu ekleyerek ve o mis gibi kokusu çıkana, rengini alana kadar kavurun.

Kavurduğunuz una sıcak et suyunu yaş yavaş ekleyin bir yandan da topaklanmaması için bir çırpma teli ile sürekli karıştırmaya devam edin..

Haşlanmış brokolilere tuzu ve karabiberi ekleyin.

Piştirme işlemini küçük ateşte 15 dakika kadar devam edin.

Çorbanın pürüzsüz bir kıvam alması için el blenderinden geçirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

