



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

Brokoli
Havuç
Süt
Un
Tuz
Karabiber
İstenirse krema

2 avuç içi kadar brokoli ve 1 adet havuç düdüklü tencerede 15 dakika haşlanır. Ayrı bir tencerede 2 kaşık un biraz kavrulur. Soğuması beklenir. Bu arada haşlanmış sebzelere biraz kendi suyu katılarak blenderdan geçirilir. Karışım boza kıvamına gelir. Unlu karışımla birleştirip tuzu ve yarım kaşık tereyağı atılır. 2 su bardağı süt ve kalan haşlama suyundan kıvamını alana kadar (koyuluğu arzuya kalmış) yavaş yavaş eklenir. Kremayı ben sadece üstü için kullandım. Arzu eden içine de katabilir. Servis ederken üzerine karabiber öğütüyorum.

