



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

Yarım kg brokoli
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet kuru soğan
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
Yarım kutu krema
Haşlamak için sıcak su
Tereyağı
Karabiber
Tuz

Brokoliyi yıkadıktan sonra kalın saplarından keserek ayırın ve uç kısımlarını doğrayın. Havuç, patates ve soğanı küçük küpler halinde doğrayın ve tüm malzemeyi bir tencereye alın. Sebzelerinizin üzerini geçecek kadar sıcak su ilavesi yapın. Sebzeler yumuşayana kadar haşlanırken, ayrı bir tencerede tereyağını eritin ve 1 yemek kaşığı unu erittiğiniz yağda kavurmaya başlayın. Kavrulan unun üzerine haşlanan sebzeleri, sebze suyunun 2/3 kadarlık bir kısmı ile aktarın. Arzu ettiğiniz kadar tuz ve karabiber ekleyin ve çorbanızı iyice karıştırın. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra çorbayı blender yardımıyla pürüzsüz hale getirin. Kesilmemesi için kremayı, çorbayı ocaktan aldıktan sonra hızlıca karıştırarak dökün. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Çorbayı servis tabağına aldıktan sonra üzerine bir miktar krema gezdirebilir, tabağınızın kenarını bir parça haşlanmış brokoli ile süsleyebilirsiniz.

