



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

1 küçük baş (500 g) brokoli
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
5 su bardağı kaynar su
1 su bardağı süt
Tuz
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kurutulmuş nane

Çiçeklerine ayrılmış brokoliyi suyla birlikte tencereye alıp yumuşayana kadar haşlayın.
Ayrı bir tencerede tereyağını eritin.
Unu ekleyip kavurun.
Üzerine suyuyla beraber brokoliyi ekleyip karıştırın.
Blenderdan geçirip sütünü ekleyin ve 2-3 dk. daha kaynatın.
Tuzunu ekleyip karıştırın ve ateşten alın.
Üzeri için tereyağını eritip naneyi ekleyin ve karıştırıp ateşten alın.
Sosu çorbanın üzerine gezdirip karıştırın.

