



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BROKOLİ ÇORBASI

400 gram brokoli
3 su bardağı su
2 su bardağı tavuk ya da et suyu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Ayıklayıp yıkadığınız brokolileri buharda pişirin. Böylece vitamin değerlerini kaybetmemiş olur. Erittiğiniz tereyağına unu ekleyin ve unun kokusu çıkana kadar kavurun. Tavuk suyu ve suyu yavaş yavaş tencereye alın ve unun topaklanmaması için çırpma teli yardımıyla karıştırın. Brokoli, tuz ve karabiberi ilave ederek pişmeye bırakın. Çorba, kısık ateşte 15 dakika kaynadıktan sonra hazır hale gelecektir. El blenderından geçirerek servis yapın.

