



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

Fatih Belediyesi

500 gram brokoli
1 orta boy soğan
1 adet orta boy havuç
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tam buğday unu
Tuz
Karabiber

500 gram brokoliyi, soğan ve havucu küçük küçük doğrayın.
Derin bir tencereye doğradığınız bütün sebzeleri koyun, sebzelerin üzerini kapatacak şekilde su döküp ocağa alın. Sebzeler yumuşayana kadar haşlayın. (Haşlama suyunu dökmeyin)
Diğer tarafta başka derin bir kap içinde 2 yemek kaşığı zeytinyağını koyun tam buğday unuyla kavurun. Kavrulan unun üzerine 2 su bardağı sütü azar azar dökün ve sürekli karıştırarak pişirin üzerinde 2 su bardağı haşlama suyunu dökün.
Çorbayı blender ile iyice ezin 1 taşım kaynattıktan sonra ocağı kapatın.

