



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROKOLİ ÇORBASI

2 demet brokoli  
1 adet orta boy patates  
1 adet soğan  
Sıcak su  
2 su bardağı süt  
1 çay bardağı süt kreması  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı un  
Tuz  
Karabiber

Brokoli çorbası tarifi için öncelikle brokolileri temizleyin.  
Patatesleri ve soğanları doğrayın.  
Üzerini geçecek kadar su ilave ederek sebzeler yumuşayana kadar haşlayın.  
Başka bir tencerede tereyağını eritin ve unu ekleyerek kavurun.  
Üzerine yavaş yavaş sütü ilave ederek karıştırarak beşamel sosu pişirin.  
Sebzeleri beşamel sosun üzerine ilave ederek haşlama suyunun da yarısı kadarını tencereye alarak blender ile güzelce ezin.  
Kıvamı koyu olursa kalan haşlama suyundan ilave ederek kıvamı ayarlayın.  
Tuz ve karabiberi ekleyerek kaynatın.  
Son olarak çorbanın süt kremasını ilave edin ve 1-2 taşım kaynattıktan sonra çorbayı ateşten alabilirsiniz.

