



BROKOLİ ÇORBASI

1/2 su bardağı pirinç
250 gr. kuşbaşı tavuk
20 gr. margarin
200 gr. konserve bezelye
200 gr. brokolinin çiçek kısımları
5 yemek kaşığı limon suyu
2 adet havuç
1 adet kereviz
4 bardak su

İlk olarak havuçları temizleyin ve halka halka dilimleyin. Kerevizi kare şeklinde parçalara ayırın. Dört bardak su ile tavuk etlerini pişirin. Brokoli, havuç, pirinç ve kerevizi de ekleyip 10 dakika kısık ateşte pişirin. Bezelye konservesi ve limon suyunu da ekleyerek servis yapın.



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016