



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİ ÇORBASI

3 dolu dolu çorba kaşığı yoğurt
2 tepeleme çorba kaşığı un
1 yumurta
400 gr kadar brokoli
1 çay bardağı temizlenip yıkanmış pirinç
Tuz

Brokolileri temizleyip bir tencereye alın, İçine 1,5 su bardağı kadar su ilave edin kapağını kapatıp kısık ateşte brokoliler haşlanana dek pişirin. (Çok su koymayın, kapağını kapatıp buharında pişirin ki brokolide ki besin değerleri ölmesin) Unu yavaş yavaş yoğurda yedirip iyice çirpin, topak kalmamasına dikkat edin. İçine yumurtayı kırıp çirpmaya devam edin sonra pirinci ve tuzunu ekleyin. Üzerine iki litreye yakın soğuk su ilave edip sürekli karıştırarak kaynayanaya dek pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra ocağın altını kısıp pirinçler pişene dek ocakta bırakın. Haşlanmış brokolilerin 3/4'ü kadarını 1 çay kaşığı tuz ilavesiyle rondoda iyice kıyın. Çorba tenceresine bu kıyılmış brokolileri kaşık kaşık ilave edip bir çırpma teli yardımıyla iyice karışmasını sağlayacak şekilde çorbaya yedirin. Kalan brokolilerin çiçek kısımlarını servis yaparken tabaklara pay edebilirsiniz. Üzerine yağ kızdırıp gezdirebilirsiniz.

