



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

4-5 kişilik
125 gram brokoli
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet orta boy soğan
Tuz, karabiber
1 adet yumurta
1 su bardağı süt

Brokolileri küçük küçük doğrayalım. Tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağı aktarıp, küp doğranmış soğanı pembeleştirelim. Küçük doğranmış brokolileri ekleyip yumuşayana dek kavuralım. 2 Sonrasında üzerini aşacak kadar su ilave edelim. Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp, ağır ateşte brokoliler iyice yumuşayana dek pişirelim. Diğer yandan yumurta sarısını çırpıp sütle birlikte karıştıralım. 3 Çorbayı ateşten almadan 1 dakika önce üzerine sütlü karışımı dökelim. 1 dakika daha karıştırarak pişirip ateşten alalım. Servis yapalım.

Not: Çorbayı pişirdikten sonra arzuya göre robotton geçirebilirsiniz.