



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

Malzemeler

1 Adet orta boy soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
250 gr brokoli
1 Adet orta boy haşlanmış havuç
1 Adet yumurta sarısı
1 Çorba kaşığı un
Tavuk suyu
Tuz, su

Hazırlanışı

Küçük küçük doğranmış soğanı sıvıyağda sarartın. Çok küçük dallar halinde ayırdığınız brokolileri ekleyin. 3-4 dakika daha bu şekilde kavurun. Üzerine haşlanmış havucu tavla zarı iriliğinde doğrayıp ekleyin. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısını ve unu, yeterince suyu (yaklaşık 1 litre) ilave edip, çırpın ve topaksız bulamaç haline getirin. Sulu, yumurtalı ve unlu karışımı tencereye aktarın, tuzunu ayarlayın. Ağır ateşte ve karıştırarak pişmeye bırakın. Üzeri göz göz olana dek pişirip ateşten alın ve servis yapın.