



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

MALZEMELER:

- 1 paket brokoli (500-600 gr.)
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 tablet et bulyon
- 1 adet orta boy patates
- 5-6 su bardağı sıcak su
- Yarım kutu çiğ krema
- 2 yemek kaşığı margarin
- karabiber
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

HAZIRLANIŞI:

Soğan ve patatesi küp küp doğrayın. Brokoliyi yıkayıp parçalara ayırın. Margarini tencerede eritin, soğanı tencereye koyun ve pembeleşene kadar kavurun. Patates ve brokoliyi de ekleyin 5-6 dakika daha kavurun. Kavurduğunuz sebzelere suyu ekleyerek tüm sebzeler iyice yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan sebzelere kremayı ekleyerek . karıştırın. Tencere ocaktayken, tüm malzemeler parçalanana kadar blendırdan geçirin 10 dakika daha kaynatın. orbanızı kâselere paylaşırın ve üzerine rendelediğiniz peynirleri serperek servis yapın.

Not: Bulyonun tuzu az gelirse tuz ekleyebilirsiniz.



Fotoğraf "dodo" tarafından gönderildi. 18.03.2019