



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

Aldığı kadar karabiber
1 su bardağı maydonoz
Aldığı kadar zeytinyağı
yemek kaşığı kekik
3 tatlı kaşığı arpacık soğanı (ince kıyılmış)
Aldığı kadar tuz
3 yemek kaşığı maydonoz
1 su bardağı krema
100 gr sebze
500 gr brokoli
1 su bardağı tavuk suyu
Aldığı kadar dereotu

Brokolileri yıkayın ve buket buket ayırın. Saplarını kestikten sonra, başlarını ince ince kıyın. Pırasa ve kereviz saplarını yıkayın ve zar şeklinde kestikten sonra, kısık ateşte zeytinyağında yumuşayana dek pişirin. Sonra içlerine arpacık soğanlarını da katın. Ardından brokolileri, kıyılmış otları ve tavuk suyunu da ilave edin. Tüm sebzeler iyice pişene dek 25 dakika kadar kaynatın. Sonra bu karışıma kremayı da ekleyip mikserden geçirin. İyice hallolunca, tekrar kısık ateşte 5 dakika ısıtın. Tercih ettiğiniz kadar tuz ve biber ekleyin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020