



BROKOLİ ÇORBASI

Elif Korkmazel

300 gr. brokoli
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber

Çiçeklerine ayırdığınız brokoliyi beş dakika haşlayın, yarım çay bardağı haşlama suyundan ekleyip blender'dan geçirin. Unu tereyağında kavurun. Rengi dönünce süt ve suyu ilave edin. Brokolileri, tuz ve karabiberi ilave edip bir-iki taşım kaynatıp ocaktan alın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Haşlanmış brokoli ve pul biber ile süsleyerek servis yapın.

