



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ ÇORBASI

Ümit Usta

800 gram brokoli
600 ml sıcak sebze suyu
500 ml süt
150 gram süt kreması
150 gram taze kaşar peyniri
2 adet kuru soğan
5-6 diş sarımsak
1 Limonun suyu
Tuz
Karabiber

Brokoliyi parçalara ayırıp yıkadıktan sonra bol suda haşlayalım ve bir kase kadarını ayıralım.

Kuru soğanı ve sarımsağı ayıklayıp yemeklik doğrayalım.

Soğanı yağda pembeleşene kadar kavurup önce sanmsağı bir dakika sonrada brokoliyi ilave edip bir iki sefer daha kaşırdıktan sonra varsa sebze yoksa et suyunu ilave edip bütün sebzelerin iyice pişmesini sağlayalım.

2 çorba kaşığı unu 75 gr yağda kokusu çıkana kadar kavurup soğuk süt ilave edip gevşetelim.

Bu esnada pişmiş olan sebzeleri bir bender yardımı ile püre haline getirip kremayı, limon suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyip sütlü karışıma (meyaneye) katalım.

Bir taşım daha kaynatıp üzerine ayırdığımız brokrülerden ve kaşar peynir rendesinden koyup sıcak olarak servis yapalım.

Not: İsteyenler üzerine kırmızıbiberli yağ ve çorbalık ktır ekmek koyarak servis yapabilirler.