



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BROKOLİ ÇORBASI

10 Gr Sana Klasik
5 Su Bardağı su
1 Su Bardağı süt
1 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
1 Yemek Kaşığı un
1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
1 Kg. brokoli
1 Adet soğan

Brokoliyi küçük parçalara ayırıp pişirin.soğanları yemeklik doğrayın ve zeytinyağında kavurun unu ekleyip kavurmaya devam edin suyu yavaş yavaş ekleyip karıştırın sütü ilave edin sana ve brokoliyi ekleyip 15 dakika kaynatın blender ile pürüzsüz hale getirin tuz ve karabiber ekleyin tekrar 10 dakika kaynatın üzerine kırmızı pul biber serpiştirerek sıcak servis yapın.