



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİ ÇORBASI

Müge Karaosmanoğlu

50 Gr. Brüksellahanası
500 Gr. Brokoli
4 Adet Patates
2 Adet Tavuk suyu tableti
1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
2 Çorba Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Kırmızıbiber
1 Su Bardağı Süt

Yıkadığımız patateslerin kabuklarını soyalım ve küçük parçalar halinde doğrayalım. Brüksellahanası ve brokoliyi de yıkadıktan sonra küçük parçalar halinde bölelim. Geniş bir tencere alalım. Patatesleri, brüksellahanasını ve brokoliyi tencereye koyalım. Zeytinyağımızı da ekleyip 5 dakika kadar kavuralım. Ardından sebzelerin üzerini geçecek kadar su ekleyelim tencereye. Sonra da tavuk suyu tabletlerini, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi ekleyelim. Sebzelerimiz yumuşayınca kadar yaklaşık yarım saat pişirelim. Pişme işlemi bittikten sonra çorbamızı blender'dan geçirelim. Ardından 1 bardak sütü ekleyip bir taşım daha kaynatalım. Çorbamız servise hazır.