



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİ ÇORBASI

- 1 Adet Brokoli
- 1/2 Adet Soğan
- 1/2 Adet Patates
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Tutam Baharat
- 1 Adet Tablet Tavuk Bulyon
- 1 Demet Taze Soğan

Taze soğanları ve sarımsakları temizleyip ince ince kıyalım. Patateslerin kabuklarını soyup yıkayalım. Zar şeklinde doğrayıp bir kaptaki soğuk suda bekletelim. Brokoliyi yıkayıp küçük çiçeklere ayıralım. Dereotunu temizleyip üzerine kıyalım. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğan ve sarımsakları kavuralım. Patatesleri süzüp tencerenin içine ilave edelim. 1-2 dakika daha kavuralım. Brokoli, sıcak su ya da tavuk suyunu ekleyelim. Sebzelerimiz yumuşayınca kadar pişirelim. Tuz ve karabiberle tatlandıralım. Karışımı ocaktan alıp blenderla püre haline gelinceye kadar ezelim. Servis kâselerine paylaşalım. Üzerlerine dereotu serpiştirelim. Taze nane yaprağı ile süsleyip sıcak olarak servis yapalım.