



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROKOLİ ÇORBASI

1 Adet orta boy soğan
250 gr brokoli
1 Adet orta boy haşlanmış havuç
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Yeterince su

Küçük küçük doğranmış soğanı tereyağı ile kavurun. Çok küçük dallar halinde ayırdığınız brokolileri ekleyin. 4 dakika daha bu şekilde kavurun. Üzerine haşlanmış havucu tavla zarı iriliğinde doğrayıp ekleyin. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısını ve unu, yeterince suyu (yaklaşık 1 litre) ilave edip, çırpın ve topaksız bulamaç haline getirin. Sulu, yumurtalı ve unlu karışımı tencereye aktarın, tuzunu ayarlayın. Ağır ateşte ve karıştırarak pişmeye bırakın. Üzeri göz göz olana dek pişirip ateşten alın ve servis yapın.