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 kapta yumurta sarısını ve unu, yeterince suyu (yaklaşık 1 litre) ilave edip, çırpın ve topaksız bulamaç haline getirin. Sulu, yumurtalı ve unlu karışımı tencereye aktarıp, tuzunu ayarlayın. Ağır ateşte ve karıştırarak pişmeye bırakın. Üzeri göz göz olana dek pişirip ateşten alın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:94763 • adı:Brokoli Çorbası • gönderen:ismet ata • indirme tarihi:20.04.2024 - 19:10