



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BROKOLİ ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 soğan
- 300 gram brokoli
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çay bardağı süt ya da çiğ krema
- 3 çorba kaşığı kesme hamur (istenirse)
- 7 su bardağı su

Tencerede tereyağını eritip unu ekleyin ve 2 dakika kavurun. Üzerine rendelenmiş soğanı ilave edip kavurmaya devam edin. Kiyılmış brokolileri, süt ve suyu katıp kaynamaya bırakın. Tuz, karabiber ekleyip 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Çorbanın içine istenirse erişte ya da makarna ilave ederek de besleyici bir çorba yapabilirsiniz. Sıcak servis yapın.