



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİ VE KARNABAHAAR ÇORBASI

- ¼ adet karnabahar
- ¼ adet brokoli
- 2 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Karnabahar ve brokoliyi yıkayıp 10 dakika haşlayın.

Suyunu süzüp kenara alın.

Unla sıvı yağı kavurun.

Tencerenin yarısına kadar su ilave edip kaynamasını bekleyin.

Haşlanmış brokoli ve karnabaharı ekleyip 10 dakika daha pişirin.

Sebzeleri blender ile ezin.

Tekrar ocağın üstüne alın. Sütü, tuzu ve kırmızı pul biberi ekleyip bir taşım kaynatın.

