



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BROKOLİLİ SEBZE ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik  
1 Su Bardađı et suyu  
1 Yemek Kaşığı un  
4 Su Bardađı su  
1 Adet havuç  
2 Adet patates  
2 Adet sivri biber  
500 gr brokoli  
1 Adet domates

Bütün sebzeleri yıkayıp ayıkladıktan sonra küçük parçalara kesin ve 4 bardak suda haşlayın. Başka bir tencerede margarin ile unu kavurun, üzerine et suyunu ekleyin. Daha sonra bu karışımı sebzelerle birleştirin. 5 dakika daha kısık ateşte pişirdikten sonra servis yapabilirsiniz.