



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAYLI BROKOLİ ÇORBASI

1 kök brokoli
2 çorba kaşığı buğday
1 kase yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı et suyu
Tuz
Su

Buğdayı küçük bir tencerede haşlıyoruz. Çorba tenceresine haşlanmış buğday, parçalanmış brokolileri koyup üzerini geçecek kadar su koyuyoruz. Brokoliler haşlanırken bir kasede yoğurt, un, yumurtayı çırpıyoruz. Karşımımızı çorbamıza yavaş bir şekilde katıp karıştırıyoruz. Et suyunu ve tuzu da katıp pişmeye bırakıyoruz. Son olarak margarinini eritip çorbamızın üzerine ilave ediyoruz.