



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHEDDAR PEYNİRLİ BROKOLİ ÇORBASI

2 Yemek kaşığı Pınar Geleneksel Tereyağı  
1 orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
Yaklaşık 6 su bardağı kadar brokoli  
2 orta boy patates  
1 büyük havuç  
4 su bardağı sebze veya tavuk suyu  
1,5 fincan Pınar Cheddar Peyniri  
Tuz  
Karabiber

İlk olarak tereyağını orta boy bir tencerede orta ateşte eritin, ince ince doğranmış soğanları ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin. Ardından sarımsakları ekleyin ve karıştırarak bir dakika pişirin. İri iri doğranan brokolileri, rendelenen havuçları ve küp küp doğranan patatesleri ekleyin. Tüm malzemeleri birkaç kere karıştırdıktan sonra sebze veya tavuk suyunu ekleyin. Damak zevkinize göre tuz ekleyin.

Kaynamaya başladıktan sonra tencerenin kapağını açarak kısık ateşte pişmeye bırakın. 10-15 dakika boyunca sebzelerin yumuşamasını bekleyin.

Sebzeler yumuşadıktan sonra tencereyi ateşten alın ve rendelenmiş Pınar Cheddar Peyniri'ni ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Çorbanın pürüzsüz kıvama gelmesi için blender kullanın. İsteğe göre karabiber ekleyerek çorbanızı servise hazır hale getirebilirsiniz.

