



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK İÇİNDE BROKOLİ ÇORBASI

Ekmek için:

2.5 su bardağı ılık su

4 yemek kaşığı margarin

6,5 su bardağı un

2 yemek kaşığı şeker

4 yemek kaşığı kuru maya

1 adet yumurta akı

Çorba için:

8 çiçek brokoli

5 diş sarımsak

2 yemek kaşığı eritilmiş margarin

2 su bardağı süt

Yeteri kadar karabiber

Karıştırma kabına kuru mayayı koyup ılık su ile eritiyoruz. Ardından şeker, tuz ve sana margarini ekliyoruz.

Karıştırmaya başlıyoruz ve yavaş yavaş un katıyoruz. Homojen bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz.

Ardından 6 yuvarlak parçaya ayırıyoruz. Tepsinin üzerine pişirme kağıdı koyup yuvarlak hamurları aralıklı olarak yerleştiriyoruz. Önceden 200 derecede ısıttığımız fırında yaklaşık 25 dakika, üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

Ardından ılınması için biraz bekliyoruz. Tepe kısmını kesiyoruz. İçini ise alıyoruz ve ilerde yapacağımız köftelere koymak üzere saklıyoruz. İçini alırken çok da fazla kazımamaya dikkat etmelisiniz çünkü çorba sıcak sıcak bulunduğu ekmek delinebilir. Bu nedenle hafif ekmekli bırakmak, hem yerken de içine ekmek doğramış gibi bir tat vereceği için önemli. 1 yumurtanın akını çırpıp ekmeklerin dışına sürüyoruz ve fırında 5 dakika pişiriyoruz.

Böylece ekmeğimiz hem daha parlak hem de daha dayanıklı oldu. Soğumaya bırakabiliriz.

Brokolileri düdüklü tencerede 4 bardak suda haşlıyoruz (yaklaşık 4 dakika). Suyunu saklıyoruz. Ayrı bir yerde rendelediğimiz sarımsakları sıvıyağda kavuruyoruz. Üzerine unu ekleyip iyice kokana kadar kavurmaya devam ediyoruz. Ardından 2 su bardağı sütü azar azar tencereye ekliyoruz ve çırpma teli yardımıyla hızlıca karıştırıyoruz.

Haşladığımız brokolileri rondodan geçiriyoruz ve sütlü karışıma ekleyip karıştırıyoruz. Üzerine brokolinin haşlama suyunu ekliyoruz. Kaynayana kadar ara ara karıştırıyoruz. 2 su bardağı sütümüzü azar azar tencereye ekliyoruz. Çırpma teliyle çırpma devam ediyoruz. Güzel bir macun kıvamı olacak. Brokolileri haşladığımız suyu şimdi tencereye ekliyoruz. Haşlama suyu 4 bardak çıkmazsa eksik kalan kısmı normal su ile tamamlayabiliriz. Karabiber ve tuzunu ilave edip hazırladığımız ekmeğin içine koyarak servis ediyoruz. Dilerseniz üzerine sarı biber ve kaşar rendesi ekleyebilirsiniz.



