



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYUNA BROKOLİ ÇORBASI

- 1 kutu brokoli
- 2 patates
- 2 çorba kaşığı tepelene un
- 1 büyük soğan
- 1 kutu süt kreması
- Rendelenmiş taze kaşar
- 2 tane et suyu bulyon
- Tereyağı

Brokoliler yıkandıktan sonra haşlanır ve bir kenarda bekletilir. Diğer tencerede rendelenmiş soğan ve patates tereyağında kavrulur ve pembeleşince içine un ilave edilir. Oda kavrulur, sonra haşlanan brokoli suyu azar azar ilave edilerek pişmeye bırakılır. Etsuyu tabletleri ilave edilir. Çorba kaynayınca içine haşlanan brokolilerin bir kısmı ilave edilip mixer ile çırpılır ve biraz daha kaynatılıp içine kalan brokoliler(küçük doğranmış) içine katılır. Bir kutu krema sıkılıp altı kapanır.servis yapılırken rende kaşar ilavesiyle çorbanız içilmeye hazır olur.

