



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BROKOLİ ÇORBASI

1 adet orta boy soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
250 gr. brokoli
1 adet havuç
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un
1 adet tavuk bulyon
Tu
Su

Küçük küçük doğranmış soğanı sıvı yağda sarartalım. Çok küçük dallar halinde ayırdığımız brokolileri ekleyelim. 3-4 dakika daha bu şekilde kavuralım. Üzerine haşlanmış olan havucu tavla zarı iriliğinde doğrayıp ekleyelim. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısını ve unu yeterince yaklaşık 1 litre su ilavesi ile çırpıp topaksız bulamaç haline getirelim. Tuzunu ayarlayalım. Ağır ateşte ve karıştırarak pişmeye bırakalım. Üzeri göz göz olana kadar pişirip ateşten alalım ve sıcak sıcak servis yapalım.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.04.2023