



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BROKOLİ ÇORBASI

<https://www.hurriyet.com.tr>

- 1 avuç içi büyüklüğünde brokoli
- 1 adet havuç
- 1 adet mor havuç (bulamazsanız normal havuç kullanın)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı dolusu beyaz un
- 1,5 su bardağı süt
- 1 dal pırasa
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı sıcak su

Tencereye yağı alıp un ekleyip kavurmaya başlıyoruz. Rengi değişmeden sürekli karıştırarak kavuruyoruz. Ardından içine süt ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Ardından sıcak suyu ekliyoruz karıştırıyoruz. Havuçları, pırasaları ve brokolileri minik minik doğruyoruz ve tencerenin içine atıyoruz, tuz ilave edip karıştırıyoruz ve havuçlar pişene kadar kısık ateşte çorbayı pişiriyoruz. Sıcak servis yapıyoruz.