



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU BROKOLİ ÇORBASI

3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
Birer adet soğan ve havuç
Yarım kg brokoli
2 adet kereviz sapı
3 diş sarımsak
4 su bardağı su
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı krema
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
200 gram rendelenmiş cheddar peyniri
2-3 dal kekik

Tereyağını derin bir tencerede eritip unu ekleyin.
Unun kokusu çıkana kadar kavurun. Ayıklayıp küp doğranmış sebzeleri katıp 2 dakika kavurun.
Su, tuz ve karabiber ekleyip sebzeler yumuşayana kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.
Sebzeler yumuşayınca pürüzsüz bir kıvam alana kadar Arnica blender setinde çekin.
Süt ve kremayı çorbaya katıp karıştırın.
Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.
Cheddar peyniri ve kekikle süsleyip servis yapın.

