



KEÇİ PEYNİRLİ KARNABAHAH BROKOLİ ÇORBASI

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

500 gr Karnabahar
500 gr Brokoli
100 gr Keçi peyniri
2 adet Patates
1 adet Soğan
2 adet Pırasa
3 diş Sarımsak
Tuz
Değirmen karabiber

Soğanları tereyağında soteleyin.

Patatesin kabuklarını iyice yıkayın ve soymadan ince doğrayıp tencereye alın. Pırasaları doğrayın ve tencereye ilave edin.

Malzemeler yumuşarken 4 bardak su koyun.

Karnabahar ve sarımsağı ilave edin.

Son aşamada brokoli koyup 5 dakika pişirin.

Çorbayı rondodan geçirin.

Peyniri doğrayın ve çorbaya karıştırın.

