



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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.

