



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

350 gr brokoli
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı un
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı krema
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Brokoliyi çok az su ile haşlayın, blenderden geçirerek püre haline getirin. İnce kıyılmış soğanı 2 yemek kaşığı margarin ile kavrulur. Un ve 2 yemek kaşığı yağ unun kokusu gidene kadar kavrulur. Püre brokoli, kavrulmuş un ve soğan bir tencerede birleştirilir. Üzerine su ve tuz eklenir, kaynayana kadar pişirilir. Ocaktan almadan kreması katılır, 2 dakika sonra ateşten alınır. Sıcak olarak servis edilir.