



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

Malzemeler:

- 1 paket brokoli (350 gr)
- 1 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 6 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çay bardağı krema
- 8 su bardağı et suyu ya da su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı:

Brokoli çok az su ile haşlanır, blenderden geçirerek püre haline getirilir. İnce kıyılmış soğan 3 çorba kaşığı yağ ile sarartılır. Un ve 3 çorba kaşığı yağ unun kokusu gidene kadar kavrulur. Püre brokoli, kavrulmuş un ve soğan bir tencerede birleştirilir. Üzerine et suyu ve tuz eklenir, kaynama noktasına gelene kadar pişirilir. Ocaktan almadan krema katılır, 2 dakika sonra ateşten alınır.