



KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

3 bardak tavuk suyu
1 bardak dolusu doğranmış soğan
4 bardak ufak parçalara kesilmiş brokoli
1 tatlı kasığı kuru kekik
1 defne yaprağı
2 tutam sarımsak tozu
4 corba kasığı tereyağı
4 corba kasığı un
1 çaykasığı tuz
2 bardak sut ya da sut ve krema karışımı

(Yukardaki bardak olcusu 250 ml. lik. Yani TR'de kullanılan su bardaklarından daha büyük.) İlk 6 malzemeyi tencereyle atese koyun. Kaynamaya baslayınca ağzını kapatıp altını kısın ve 10-15 dakika ya da brokoli yumusayınca kadar pisirin. Ya mutfak robotunda ya da el blenderinde cekin. Baska bir kaba alın. Aynı tencerede tereyağını eritin veunu hafifce kavurun. Tuzu ve isterseniz biber ekleyin. Tel cirpacaklı cirparak sütü azar azar unlu karışımı yedin. Karışımı koyulساip kaynamaya baslayınca kadar devamlı karıştırarak ya da cirparak hafif ateste pisirin. Bu aşamada baska kaba aldiginiz sebze karışımını da meyanenize ekleyin ve homojen hale gelecek şekilde karıştırın. Tuzunu ayarlayıp içilecek kıvama gelecek kadar daha isittiktan sonra corbanız hazır. (6-8 kisilik)

Not: kekik ve defne yaprağı yerine hosunuza giden başka baharatlar deneyebilirsiniz. Bir defada tüketilmek üzere yapılacaksa içine bolca rende peynir konulabilir. Böyle yapacaksanız bastan tuzu az koymakta fayda var.

[ML® Brokolili Köfte için tıklayın](#)