



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

- 3 bardak tavuk suyu
- 1 bardak dolusu dogranmis soğan
- 4 bardak ufak parcalara kesilmis brokoli
- 1 tatli kasigi kuru kekik
- 1 defne yapragi
- 2 tutam sarımsak tozu
- 4 corba kasigi tereyađı
- 4 corba kasigi un
- 1 caykasigi tuz
- 2 bardak sut ya da sut ve krema karisimi

(Yukardaki bardak olcusu 250 ml. lik. Yani TR'de kullanılan su bardaklarından daha büyük.) İlk 6 malzemeyi tencereyle atese koyun. Kaynamaya baslayınca agzini kapatıp altını kisin ve 10-15 dakika ya da brokoli yumusayincaya kadar pisirin. Ya mutfak robotunda ya da el blenderında cekin. Baska bir kaba alın. Ayni tencerede tereyağını eritin ve unu hafifce kavurun. Tuzu ve isterseniz biber ekleyin. Tel cirpacakla cirparak sutu azar azar unlu karisima yedirin. Karisimi koyulasip kaynamaya baslayincaya kadar devamlı karistirarak ya da cirparak hafif ateste pisirin. Bu asamada baska kaba aldiginiz sebze karisimini da meyanenize ekleyin ve homojen hale gelecek sekilde karistirin. Tuzunu ayarlayip icilecek kivama gelecek kadar daha isittikten sonra corbaniz hazir. (6-8 kisilik)

Not: kekik ve defne yapragi yerine hosunuza giden baska baharatlar deneyebilirsiniz. Bir defada tuketilmek uzere yapilacaksa icine bolca rende peynir konulabilir. Boyle yapacaksanız bastan tuzu az koymakta fayda var.

[ML® Brokolili Köfte için tıklayın](#)