



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

1 büyük demet brokoli  
1 kibrit kutusu büyüklüğünde tereyağı  
2 çorba kaşığı un  
2.5 su bardağı süt  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım paket krema

Brokoliler üstlerini geçecek kadar suyla 10 dakika kadar haşlanır. Suyuyla beraber blendırda çekilir. Un tereyağında hafifçe kavrulur, soğuk süt ve bir fiske tuz eklenir, karıştırılarak beşamel sos koyulaşana kadar pişirilir. Tuz, karabiber, blendırdan çekilen brokoli ve su, beşamel sosa eklenerek bir taşım kaynatılır. Krema konur, 3-4 dakika daha pişirmeye devam edilir. Çorba fazla koyu olursa biraz daha sıcak su eklenebilir.

Not: Yukarıdaki tarife brokoli yerine haşlanmış bezelye konarak bezelye çorbası hazırlanabilir.

