



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

500 gram brokoli
Yarım su bardağı et suyu
4 su bardağı sıcak su
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
6 yemek kaşığı süt kreması
3 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber

Brokoliyi iyice yıkayın. Ardından büyük bir tencerenin içine koyup üzerine sarımsakları ilave edin. Et suyu ve sıcak suyu üzerine döküp yumuşayana kadar haşlayın. Haşladıktan sonra suyu ile birlikte bir kenara alın. Tencerenin içinde tereyağını eritin. Üzerine unu eleyip kavurun. Tencereye bir kenarda beklettiğiniz brokolileri ekleyin ve tüm malzemeleri blender'dan geçirin. Blender'dan geçirdiğiniz çorbanıza süt kreması, karabiber ve tuz ekleyip kaynayana kadar karıştırın. Sıcak olarak servis edin.

