



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

Yarım kg. brokoli
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı un
Tuz
Nane
Pul biber
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
200 ml. krema

Brokolileri yıkıyoruz, doğrayıp kaynamaya bırakıyoruz. Ayrı bir tavada yağı eritip, soğan ve unu kavuruyoruz. Kaynayan brokolileri blender'da çekiyoruz ve içerisine krema ekleyip tekrar eziyoruz. En son olarak tavadaki karışımımızı çorbamıza ekleyip ocağa alıyoruz. Tuz, baharatları ekleyip 1-2 dakika kaynatıp servis ediyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.04.2023