



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALİ BROKOLİ ÇORBASI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

500 g brokoli  
1 adet havuç  
1 adet orta boy patates  
1 adet soğan  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı süt kreması  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı un  
Tuz  
Karabiber

Temizleyip yıkadığınız brokoliyi, küp küp doğradığınız patatesi, halka halka dilimlenmiş havucu ve doğradığınız soğanı bir tencereye koyun, üzerini geçecek kadar su ilave ederek sebzeler yumuşayana kadar haşlayın. Başka bir tencerede tereyağını eritin ve unu ekleyerek kavurun.

Üzerine yavaş yavaş sütü ilave ederek ve karıştırarak beşamel sosu pişirin. Sebzeleri beşamel sosun üzerine ilave ederek haşlama suyunun da yarısı kadarını tencereye alarak blender ile güzelce ezin. Kıvamı koyu olursa kalan haşlama suyundan ilave ederek kıvamı ayarlayın. Tuz ve karabiberi ekleyerek 3-4 dakika kadar kaynatın. Son olarak çorbanın kremasını ilave edin ve 1-2 taşım kaynattıktan sonra çorbayı ateşten alın.

