



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

<https://www.sozcu.com.tr>

250 gr brokoli
1 kuru soğan
3 tane patates
1 tane havuç
2 diş sarımsak
2 kaşık un
2 kaşık tereyağı
1 paket krema
Tuz
Karabiber

Öncelikle brokoliyi iyice yıkayın. Ardından patates, havuç ve soğan ile birlikte parçalara ayırın. Derin bir tencerenin içine koyup üzerine çıkacak kadar su ekleyin. Haşlandıktan sonra blenderdan geçirip pürüzsüz bir kıvam elde edin. Bir başka tavanın içinde tereyağını eritip üzerine unu ekleyin. Biraz kavurduktan sonra çorbanın üzerine dökün. Tuz ve karabiberini ekledikten sonra kremasını ekleyin. Kısık ateşte biraz daha kaynatın ve ocaktan alın.

