



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

450 gr brokoli
200 ml (~1 su bardağı) su
500 ml (~2.5 su bardağı) tavuk suyu
60 gr tereyağı
1 adet küçük boy soğan
30 gr (~4 yemek kaşığı) un
300 ml krema

Küçük bir tencere içerisinde suyu kaynatıp içerisine yıkadığınız brokolileri atın. Brokolileri ekledikten sonra altını kısip brokoliler yumuşayana kadar 5-7 dakika kadar pişirin. Yumuşayan brokolilerin yarısı kadarını ayırıp tencerede kalan kısmına tavuk suyunu ekleyin ve blendırdan geçirin.

Soğanı küçük küçük doğrayın. Bir tencerede tereyağını eritip soğanlar hafif pembeleşene kadar 1-2 dakika pişirin.

Unu ekleyip sürekli karıştırarak 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Sürekli karıştırarak azar azar kremayı ekleyin ve kaynayana kadar karıştırmaya devam edin.

Blendırdan geçirdiğiniz brokolili karışımı ve çiçek çiçek ayrılmış brokolileri ekleyip kısık ateşte 5-10 dakika daha pişirin.