



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BROKOLİ ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 2 Dilim tost ekmeđi
- 4 Çorba Kaşığı SÜT KREMASI
- 1 Adet soğan
- 600 ml et suyu
- 2 Çorba Kaşığı sıvıyağ
- 300 gr brokoli
- 2 Tatlı Kaşığı domates salçası

Brokoliyi yıkayıp küçük parçalara ayırın. Dondurulmuş brokoli kullanıyorsanız, açılmasını bekleyin ve küçük parçalar halinde doğrayın. Soğanı soyup küp küp doğrayın. Büyük ve derin bir tencerede margarini eritin. Soğanı tencerede kavurun. Ardından brokoli ve et suyunu ekleyin. Karışımı kaynatıp 5 dakika kısık ateşte pişirin. Tost ekmeklerini, her iki yüzüne salça sürüp küçük küpler halinde doğrayın. Sıvıyağı bir tavada kızdırıp ekmek küplerini kızartın. Çorbanın içinden bir kaç brokoli tanesini alıp geri kalanını püre haline getirin. Çorbayı tekrar tencereye alıp ısıtın. Süt kremasını ilave edip tuz ve karabiberle tatlandırın. Çorbayı servis tabaklarına alıp, ekmek kırıtları ve ayırdığınız brokoli taneleri ile süsleyip servis yapın.