



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALİ BROKOLİ ÇORBASI

200 gram brokoli
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 limon
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz zencefil
Tuz, karabiber
6 çorba kaşığı su ya da tavuk suyu

Tencerede unu ve yağı eritip 2 dakika kavurun. Üzerine sütü ve irice doğranmış brokoliyi ekleyin. Ayırdığınız tavuk suyunu üzerine dökün, kaynama bırakın. Kaynayınca içine baharatları ekleyin mikserden geçirin. Çiğ kremayı da ekleyip 5 dakika daha kaynatın. Baharatlarla tatlandırıp bol limon suyu sıkın. Üzerine ayırdığınız çiçek brokolileri serpip sıcak olarak servis yapın.