



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI BROKOLİ EZMELİ ÇORBA

- 1 paket brokoli (250-300 gr)
- 4 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı un
- 7 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı krema
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı et suyu

Brokoli haşlanır, robottan geçirilerek ezilir. Tencereye un ve sıvı yağ konur, un pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine karıştırarak soğuk süt eklenir. Karıştırmaya devam ederek pişirilir. Kıvam alınca brokoli ezmesi katılır. Kaynama noktasına gelince et suyu, karabiber ve tuz eklenir. 5 dakika daha kaynadıktan sonra krema eklenir, karıştırılır, ocaktan alınır.

