



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREMALI EZME BROKOLİ ÇORBASI

Malzemeler

1/2 kg. brokoli
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet orta boy patates
1 adet ufak boy krema
1 adet et bulyon
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Sebzeleri iyice yıkayıp doğrayarak derin bir tencereye yerleştirin. Haşlanması için yeterli suyu göz kararıyla ilave edin ve bu şekilde pişmeye bırakın. 10-15 dakika kadar haşlandıktan sonra et bulyonu, baharatı ve kremanın tamamını ekleyip tenceremizi ateşten alıyoruz. İster tencere içerisinde ister servis yapacağımız kaba aldıktan sonra blendırdan geçirin. Çorbamız servise hazır.