



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SEBZE ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Riviera Zeytinyağı 4 Çay Kaşığı
Arpa Şehriye Makarna 2 Çorba Kaşığı
Dereotu 1 Tutam
Su 5 Su Bardağı
Brokoli 1 Adet
Havuç 1 Adet
Patates 1 Adet
Bezelye Konserve 1 Çay Bardağı
Krema 1 Kahve Fincanı
İnek Sütü 1 Su Bardağı
Brüksel Lahanası 6 Adet
Kuru Soğan 1 Adet
Tuz 2 Çay Kaşığı

Bütün sebzeleri minik küpler halinde doğrayalım. (Brokoli 3-4 minik baş)
Wok tavaya zeytinyağı koyup önce soğanı 3-4 dakika kavurduktan sonra sırasıyla havuç, patates, brüksel lahanasını 2-3 dakika arayla ekleyerek sotelemeye devam edelim.
En son brokoliyi de ekleyip bir kaç dakika daha kavurduktan sonra malzemeyi bir bir tencereye aktarıp üzerine su ve tuzu ekleyelim.
Kaynayınca arpa şehriyeyi de koyup ağzını kapatalım.
15 dakika sonra bezelyeyi ve sütü ekleyip 10 dakika daha kaynatalım.
En son kremayı döküp iyice karıştırdıktan sonra kaselere dolduralım.
Üzerini kıyılmış dereotu ile süsleyip sıcak sıcak servis edelim.

Not: Taneli çorba sevmeyenler blender yardımıyla homojen bir çorba da elde edebilirler.