



KREMALI YEŞİL ÇORBA

Fevziye Sürmeli

500 gr brokoli
200 ml taze krema
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 lt su veya et suyu
Tuz
Karabiber
Kimyon

Düdüklü tencerede doğranmış soğanları zeytinyağı ile biraz çevirdikten sonra krema ve brokolileri ekleyip biraz karıştırıyorum ve sonra tuzunu, karabiberini, kimyonunu ekliyorum. En son suyunu da koyup düdüklü tencerede 20 dk kadar pişiriyorum. Biraz ılıdıktan sonra blenderla çekerek servis yapıyorum.

