



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜFLÜ İNGİLİZ PEYNİRLİ BROKOLİ ÇORBASI

425 g brokoli
100 g doğranmış yeşil soğan
650 ml sebze eti suyu
25 g küflü İngiliz peyniri
Taze çekilmiş karabiber
Tuz
Süsleme için:
Küflü İngiliz peyniri
Kruton
Zeytinyağı

Brokoliyi küçük parçalara bölün. Malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselere boşaltın.

Çorbanızı bir miktar ufalanmış küflü İngiliz peyniri veya krutonla süsleyin. Üzerine biraz karabiber serpin ve hafifçe zeytinyağı gezdirin.

Not: Küçük brokoliler veya artan brokoliniz varsa, bunları 2 dakika kadar kaynar suda haşlayın, soğuk su altında soğutun ve çorbanızı süslemek için kullanın. Küflü İngiliz peyniri yerine herhangi bir küflü peynir çeşidi kullanabilirsiniz.

