



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BROKOLİ ÇORBASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

700 gr. brokoli
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet taze soğan
2 çorba kaşığı un
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik

Tereyağında unu kavurun. Tavuk suyunu ve tuzu koyun, kaynatın ve brokoliyi, taze soğanı, defne yaprağını ekleyin. Brokoli pişince, defne yaprağını tencereden alın. 2 su bardağı sütü, krem peyniri, karabiberi, kekik ve muskatı tencerenize koyun ve el blenderi yardımıyla pürüzsüz hale getirin. Üzerine kaşar peyniri rendeleyerek servis yapın.

