



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ BROKOLİ ÇORBASI

500 g Brokoli
2 Diş Sarımsak
1 Adet Patates
1 Adet Kereviz Sapı
4 Su Bardağı Tavuk Suyu
2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1/2 Su Bardağı Cheddar Peyniri
1 Çay Bardağı Krema
1 Çay Kaşığı Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz

Zeytinyağını tencerede ısıtalım. Sarımsakları ve minik küp şeklinde doğradığınız patatesi ekleyip soteleyelim. Minik çiçeklere ayırdığımız brokoliyi ve ince kıydığımız kereviz sapını ekleyip kavurmaya devam edelim. Sebzeler yumuşadıktan sonra üzerine 3 su bardağı tavuk suyunu ekleyip kaynamaya bırakalım. 4-5 dakika kaynattıktan sonra el blendırı ile pürüzsüz oluncaya kadar çekelim. 3-4 dakika kaynatalım. Çorbanın kıvamına göre gerekiyorsa su ilave edelim. Ocaktan almaya yakın cheddar peynirini, kremayı, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştıralım. Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alalım. Sıcak servis yapalım.