



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

Brokoli
Havuç
Kabak
Un
Tereyağı
Süt
Tuz

İki avucunuzun içini kapsayacak kadar brokoli, 1 havuç ve 1 küçük boy kabak düdüklü tencerede az suda 15 dakika haşlanır.(Brokoli, havuç ve kabak bir kaç parçaya bölünür) Haşlandıktan sonra suyunun bir kısmı bir kaseye boşaltılır. Az kalan suyla beraber sebzeler blenderden geçirilir. Ayrı bir tencerede 2 kaşık un 1 tatlı kaşığı tereyağı ile pembeleşinceye kadar kavrulur. Topaklanmaması için soğuması beklenir. Daha sonra 1 bardak süt, sebzeler ve 1 çay kaşığı tuz tencereye katılır. Karıştırılırken ayırdığımız sebze suyu istediğiniz kıvama gelene kadar eklenir. Durdukça koyulaşacağını hesaba katmayı unutmayın. Bu yüzden artan sebze suyunu saklayın ya da sonraki ısıtmalarınızda süt ilave edin. Kaynayınca ocaktan indirin ve bol karabiberle kaselere doldurun.

