



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK ALGINLIĞI İÇİN BROKOLİ ÇORBASI

1 kilo brokoli
1 adet soğan
1 su bardağı et suyu
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
2 bardak su
Tuz
Yapılışı

Küçük parçalar halinde doğradığınız soğanı bir tavada yağda kavururken, bir taraftan da tencere içine koyduğunuz brokolileri suda 20 dakika kadar haşlayacaksınız. Kavurduğunuz soğanın üzerine unu ilave edip biraz daha kavurduktan sonra, üzerine sütü, et suyunu, biraz tuzu ve suyu ilave edip karıştırdıktan sonra haşlanmış brokolileri de ilave edip kaynayıncaya kadar pişirin. Blenderden geçirdikten sonra çorbanız hazır.