



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SUSAMLI BROKOLİ ÇORBASI

Malzeme:

400 gram brokoli

4/5 su bardağı Bizim Mutfak Un

100 ml krema

100 gram Bizim Margarin

50 gram susam

6 su bardağı su

Yeteri kadar Tuz

Brokolileri kaynayan suda 2 dakika haşlayın. Canlı rengini korumak için soğuk suya çıkartın. Püre haline getirmek için blenderden geçirin. Bir tencerede margarini eritip susamı kavurun. Unu ilave ederek kavurmaya devam edin. Üzerine suyu ilave ederek kaynatın. Kaynayan suya brokoli, krema ve tuzu ekleyin. Ocaktan aldıktan sonra dereotu ile süsleyerek servis yapın.