



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BROKOLİ ÇORBASI

1 kg brokoli
1 adet soğan
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı et suyu
2 su bardağı su
1 su bardağı süt
Tuz

Ayıklayıp temizlediğiniz brokolileri 15-20 dakika haşlayın.
Ayrı bir tencerede rendelediğiniz soğanları margarin ile kavurun.
Soğanlar pembeleşmeye başlayınca unu ekleyin ve hızlı hızlı karıştırmaya devam edin.
Un kavrulunca et suyunu, suyu ve sütü ekleyin.
Kaynamadan önce haşladığınız brokolileri ve tuzu da ekleyip kaynayana kadar pişirin.
Piştikten sonra blenderdan geçirip servis yapabilirsiniz.