



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTLÜ BROKOLİ ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Sofra Tuzu 2 Gram  
Tereyağı 2 Çorba Kaşığı  
Tavuk Bulyon 1 Tablet  
Brokoli 500 Gram  
Yarım Yağlı İnek Sütü 1 Su Bardağı

Brokoliyi 7 su bardağı su ile haşlayın.  
Brokolinin sapları yumuşayınca kaynama suyu ile birlikte blender ile püre haline getirin.  
Başka bir tencerede tereyağ ile unu kavurun.  
Brokoli püresi ve tavuk bulyonu ekleyip kaynatın.  
Biraz kaynadıktan sonra sütü ilave ederek karıştırın.  
Tuzunu ekleyip, üzeri için isteğe bağlı tereyağında pulbiber eritip, çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

