



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BROKOLİ ÇORBASI

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 soğan
- 300 gram brokoli
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı tarhana
- 1 çay bardağı süt ya da çiğ krema
- 3 çorba kaşığı kesme hamur istenirse
- 7 su bardağı su

Tencerede tereyağını eritip üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip kavurmaya başlayın. Kiyılmış brokolileri, tarhana, süt ve suyu ilave edip kaynamaya bırakın. Üzerine de tuz karabiber ekleyip 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Kesme köy hamurunu da son 5 dakikada üzerine ekleyip kaynatın. Çorbanın içine istenirse erişte ya da makarna ilave ederek de besleyici bir çorba yapabilirsiniz. Sıcak servis yapın.