



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ SEBZE ÇORBASI

Bengü Doğruel

- 1 adet pırasa
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 küçük boy brokoli
- 2 su bardağı süt
- 2 su bardağı su
- Az muskat rendesi (yoksa toz karabiber ya da toz beyaz biber)
- Tuz
- ½ çay bardağı zeytinyağı

Pırasa ve havucu doğrayın. Yağ eklediğiniz bir tencerede kavurun. Üzerine kabukları soyulup doğranmış patatesi ekleyin, kavurmaya devam edin. Brokoliyi çiçeklerine ayırıp sebzelerin içine atın. 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin, süt ve suyu ilave edin. En son tuz ve muskatı ekleyip sebzeler yumuşayana kadar 15-20 dakika pişmeye bırakın. Pişen çorbanızı blender ile pürüzsüz bir hale getirin.

