



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SÜTSÜZ BROKOLİ ÇORBASI

- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet brokoli
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3,5 - 4 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 adet limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz

Brokolileri parçalayıp yıkayın.

Soğanı çok ince olmayacak şekilde doğrayın.

Sarımsakları rendeleyin.

Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanları ekleyin ve kavurun.

Kekik ve sarımsakları da ekleyip kavurmaya devam edin.

Brokolileri de ekleyip birkaç dakika daha çevirdikten sonra sıcak suyu ekleyip brokoliler hafifçe yumuşayana kadar pişirin.

Çorbayı ocaktan alıp içine limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyin.

Çorbayı el blenderıyla pürüzsüz bir kıvama gelene kadar ezin.

Kıvamı çok koyu olduysa biraz daha sıcak su ekleyip bir taşım daha kaynatabilirsiniz.

