



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ BROKOLİ ÇORBASI

- 1 kg brokoli
- 2 litre su
- 2 küp Knorr Tavuk Bulyon
- 2 orta boy kuru soğan (küp kesilmiş)
- 1 büyük kereviz (küp kesilmiş)
- 4 diş sarımsak
- 2 adet orta boy patates (küp kesilmiş)
- 4 yemek kaşığı sıvı Becel Tereyağ Keyfi
- 100 gr Erzincan tulumu
- 1 demet roka

Derin bir tencereye yağı haiften ısıtıp, soğanı, kerevizi, sarımsağı ve patatesi ekleyin. 5 dakika kısık ateşte pişirin ve soğanlar pembeleşince üzerine 2 litre suyu ve Knorr Bulyonları ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve su kaynadıktan sonra 10 dakika daha pişirin. Çorbanızın içindeki kereviz ve patates yumuşadığında içerisine ufak kestiğiniz brokolileri ekleyin. 5 dakika daha pişirin ve brokoliler halen parlak yeşil ve hafif yumuşamışken altını kapatın. 1 demet roka ve tulum peynirinin yarısını tenceye ilave edin ve el blenderi ile iyice çekin. Tuzunu kontrol edip geri kalan tulum peynirini üzerine serpiştirerek servis edin.

