



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BROKOLİ ÇORBASI

<https://annevebebek.gov.tr>

250-300 gr. brokoli
1 adet havuç
1 kase yoğurt
1 yumurta
2 kaşık un
2 kaşık tereyağı
2 kaşık sıvıyağ
2-3 bardak tavuk suyu
Pul biber
Karabiber
Nane
Kekik
Tuz

Brokolileri iri parçalar halinde ayırın.

Havucu rendeleyin ve her iki sebze yi tencereye alın. Suyunu ilave edip sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirin. Daha sonra, delikli bir kepeyle pişen sebzeleri bir tabağa alın ve çatalla ezin.

Ezdiğiniz sebzeleri tekrar suyun içine alın, sonrasında terbiyeyi hazırlamak için, büyük bir kasede yoğurt, un ve yumurtayı çırpın.

Kaynamakta olan çorbadan, terbiyeye 3-4 kepe kanştırarak ekleyin. Daha sonra bu karışımı, çorbaya ilave edin. Kaynadıktan sonra, katılık kıvamını arzuunuza göre ayarlayarak tencereye tavuk suyunu; sonrasında tüm baharatlarını ve tuzunu ilave edin.

Son olarak; kızartılan yağı çorbaya ekleyip, bir süre daha kaynatın ve servis edin.

