



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ BROKOLİ ÇORBASI

200 gr brokoli  
1 pırasa  
Ceviz büyüklüğünde taze zencefil  
1 küçük soğan  
1 limon kabuğunun rendesi  
2 dal reyhan  
1 dal biberiye  
Su (Yaklaşık 3 bardak)  
Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Soğanı, pırasayı, reyhanı ve zencefili küçük küçük doğrayın.

Zeytinyağı koyduğunuz tencereye hepsini birden alıp, limon kabuğunun rendesini de ekleyip orta ateşte bir süre kavurun, bir yemek kaşığı suyu da ekleyip Şemsa Hanımın tabiri ile "terletin".

Daha sonra üzerlerine yaklaşık bir buçuk-iki bardak su ekleyin, su kaynayınca brokolileri suya atıp pişmesini takip edin, brokolileri çok fazla sararmamasına dikkat edin.

Pişince içindeki reyhan ve biberiyenin çöplerini alıp, çorbayı el blenderinden geçirin, tuzunu karabiberini ilave edin.

Eğer çorba koyuysa istediğiniz kıvama gelinceye kadar su ilave edebilirsiniz.

Dilerseniz içine krema da koyabilirsiniz ama krema koyarsanız, kremayı ekledikten sonra çorbayı kaynatmayacaksınız.

