



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI BROKOLİ ÇORBASI

250 gr. brokoli
2 adet orta boy havuç
2 yemek kaşığı un
1 küçük paket kremanın yarısı
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

İlk önce brokoliyi ince ince doğrayın ve havucuda rendeleyin.
Tencereye yağı koyun yağ kızdıktan sonra brokoli,havucu ve tuzu tencerenin içine dökün. İyice kavurun.
Unu tavada kavurun ve brokolinin içine boşaltıp hızlıca karıştırın.İçerisine kremayı ve az miktarda su ekleyin.
Biraz kaynadıktan sonra iki katıdaha su ekleyin ve iyice kaynatın.
Kaynamaya başladıktan sonra içine karabiber ekleyin ve biriki taşım daha kaynattıktan sonra ocağın altını kapatın.