

BROKOLİ ÇORBASI

MALZEMELER

- ☐ 1/2 Kg. Brokoli
- ☐ 100 gr. sebze (pırasa ve kereviz sapı)
- ☐ 1 su bardağı Krema
- ☐ 1 su bardağı Tavuk Suyu
- ☐ Zeytinyağı
- ☐ 3 yemek kaşığı Maydanoz, Dereotu, Kekik (kıyılmış)
- ☐ 3 adet Arpacık Soğanı (ince kıyılmış)
- ☐ Tuz
- ☐ Karabiber

HAZIRLANIŞI

Brokolileri yıkayın ve saplarını kestikten sonra başlarını ince ince kıyın.

Pırasa ve kereviz saplarını yıkayın ve zar şeklinde kestikten sonra, kısık ateşte zeytinyağında yumuşayana kadar pişirin.

Sonra içlerine ince kıyılmış arpacık soğanlarını da katın.

Ardından brokolileri, kıyılmış otları ve tavuk suyunu da ilave edin.

Tüm sebzeler iyice pişene kadar 25 dakika kadar kaynatın.

Sonra bu karışıma, kremayı da ekleyip mikserden geçirin.

Kısık ateşte 5 dakika daha pişirin.

<http://www.diyetuzmani.com>