

Brokoli Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 5/10

Brokoli, patates ve sütle hazırlanan pürüzsüz kıvamda sebze çorbası.

Malzemeler

- 500 gr Brokoli
- 1 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 4 dakika kavurun.
2. Brokoli, patates ve sebze suyunu tencereye ekleyin.
3. Sebzeleri 20 dakika orta ateşte pişirin.
4. Sütü ekleyip pürüzsüz kıvam kadar çekin.
5. Çorbayı 3 dakika kaynatmadan 15 saniye süt kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Brokoliyi fazla kaynatmayınız rengi canlı kalır ve kokusu ağrılamaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne karabiber ve zeytinyağı gezdirip sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Süt