BROKOLİ ÇORBASI

Malzemeler ; 4 kişi için

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 30 dak.

½ Kg Brokoli

100 gr sebze (pırasa, kereviz sapı)

1 su bardağı Krema

1 su bardağı Tavuk Suyu

Zeytinyağı

3 yemek kaşığı kıyılmış Maydanoz, Dereotu, Kekik

ince kıyılmış 3 adet Arpacık Soğanı

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Brokolileri yıkayın ve buket buket ayırın. 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. İyice hallolunca, tekrar kısık ateşte 5 dakika ısıtın. İstediğiniz kadar tuz ve karabiberi ekleyin.

Sıcak servis yapınız.