

BROKOLÝ ÇORBASI

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/7/5

MALZEMELER:

- 1-250gr brokoli
- 2-bir orta boy havuç
- 3-bir orta boy patates
- 4-bir küçük soğan
- 5- bir yemek kaþýðý tereyaðý, bir yemek kaþýðý sývý yağ
- 6 -bir yemek kaþýðý un
- 7-bir tatlý kaþýðý domates salçasý
- 8-tuz,kaþar rendesi,pul biber.

YAPILIÞÝ:bütün sebzeleri temizle, ufakça doðra yumuþayýncaya kadar piþir ve suyuyla birlikte robottan geçir.ayrý bir tencereye yağlarý koy ve ýsýt. Unu ilave et. hafif pembelepinceye kadar kavur.topaklanmamasý için soðuk su ilave et ve iyice karýptýr. Tuzu,salçayý ve robottan geçirdiðin malzemeyi ilave ederek 5 dakika daha piþir.(Bu arada arzuya göre biraz tel þehriye ilave edebilirsiniz) sýcakken kaseye al.üzerine kaþar rendesi ve pul biber serp ve sýcak olarak servis yap.www.pervinengin.net