

Tuğçe Durgut
Çizim: Pınar Büyükkural

Brokoli Çorbası

Bu çorbayı yaparken
bir büyüğünüzden yardım
alabilirsiniz.

Malzeme



Brokoli (yaklaşık yarım kg)



Yarım çay bardağı
zeytinyağı



Dört su bardağı su



Bir orta boy
kuru soğan



İki su bardağı süt



Yarım çay kaşığı tuz

Yapılış

- Brokoliyi küçük parçalara ayırın.
- Soğanı küp küp doğrayıp tencereye koyun.
- Tencereye zeytinyağını da koyduktan sonra ocağı yakın.
- Soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun.
- Brokolileri ve tuzu ekleyip biraz daha kavurun.
- Brokoliler biraz yumuşayınca sütü ve suyu ekleyin. Kaynamaya başladıktan sonra ara sıra karıştırarak yaklaşık yarım saat pişirin.
- Çorbayı ocaktan alın ve elektrikli parçalayıcıyla pürüzsüz hale getirin.

Afiyet
olsun.

