

Brokoli Çorbası

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 gr brokoli (küçük parçalara ayrılmış)
- 1 adet orta boy patates (küp doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 4 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- 1 çay bardağı süt veya krema
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

1. Sebzeleri Soteleme:

- Tereyağını tencerede eritin, doğranmış soğanı ekleyerek kavurun.
- Patatesleri ekleyin ve birkaç dakika soteleyin.
- Unu ekleyerek 1 dakika kavurun.

2. Çorbayı Pişirme:

- Brokolileri ve sıcak suyu ekleyin.
- Tuz ve karabiberi ekleyerek sebzeler yumuşayana kadar **15 dakika kaynatın**.

3. Blenderdan Geçirme ve Kıvam Ayarlama:

- Çorbayı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.
- Süt veya krema ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Üzerine birkaç brokoli parçası ve pul biber serperek sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için **sebze suyu yerine tavuk suyu kullanabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı