

Brokoli Corbasi

Malzemeler

250-300 gr. brokoli

1 adet havuc

1 kase yogurt

1 yumurta

2 kasik un

2 kasik tereyag

2 kasik siviyağ

Varsa 2-3 bardak tavuk suyu, yoksa 1 tablet tavuk bulyon.

3-4 bardak su

Birer tatli kasigindan az: pul biber, karabiber, nane, kekik

Tuz

Yapilisi

Oncelikle brokolileri iri parcalara halinde cicek cicek ayirin. Havucu rendeleyin ve her iki sebzeyi tencereye alin.

Suyunu ilave edip sebzeler iyice yumusayana kadar pisirin.

Daha sonra delikli bir kepceyle pisen sebzeleri bir tabaga alin ve catalla ezin.

Ezdiginiz sebzeleri tekrar suyun icine alin, sonrasinda terbiyeyi hazirlamak icin buyuk bir kaseye yogurt, un ve yumurtayi topak kalmayacak sekilde cirpin.

Kaynamakta olan corbadan terbiyeye 3-4 kepce karistira karistira ekleyin. Daha sonra bu karisimi corbaya ilave edin.

Kaynadiktan sonra katilik kivamini istege gore tencereye tavuk suyunu, sonrasinda tum baharatlarini ve tuzunu da ilave edin.

Son olarak tavada kizarttiginiz yaglari corbaya ekledikten sonra bir tasim kadar daha kaynatin ve servise hazir

afiyet olsun