



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BUZLU ÇORBA (İSPANYA)

### Malzemesi:

800 gr. domates

1 soğan

1 yeşil biber

1/2 adet salatalık

3 diş sarımsak

biraz maydanoz

2 dilim iç ekmek

tuz

karabiber

45 gr. sirke

45 gr. zeytinyağı

bir kaç damla acı biber sosu

1 bardak buzlu su

### Hazırlanışı:

Domateslerin ve soğanın kabuğunu soyun. Yeşil biberin tohumunu çıkarın. Salatalığı ve sarımsakların kabuklarını da soyun. Maydanozu doğrayın. Tüm malzemeleri bir araya koyup blender ile pütürlsüz olana kadar püre haline getirin. Karışımı bir çanağa alarak buzdolabında 2-3 saat soğutun. Çorbayı çok soğuk olarak içine buz koymak suretiyle servis yapın.