



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GELENEKSEL GAZPACHO

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Gazpacho'nun geleneksel hazırlanış tarzı, bir havanda (şimdi blender kullanılmaktadır) bayat ekmek ile sebzelerin macun hale getirilip sonra domatesler, zeytinyağı en sonunda sirkenin eklenmesi ile hazırlanmaktadır. Domatesler daima süzgeçten geçirilmiş, tamamen çekirdeksiz olması gerekiyor.

Not: Gazpacho: Andalusia'nın (Endülüs'lerin) Güney İspanya bölgesinin olgun domates, yeşil dolmalık biber, salatalık, sarımsak ve su ile ıslatılmış ekmeğin, zeytinyağı, sirke ve buzlu su ile karışımından hazırlanan ve soğuk servis edilen yemeğidir. Geleneksel olarak tarlalarda çalışan işçilerin yiyeceği olduğu bilinmektedir. İlk başlarda sadece ekmek, su ve zeytinyağı dornillo adı verilen ahşap kaplarda dövülerek yapılmış. Yani fakirlerin yiyeceğiymiş. Andalusia'nın en çok bilinen bu yemeğinin İspanya orta çağlarda İslam dünyasının bir parçası iken ortaya çıktığı söyleniyor.

