



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ GAZPACHO

- 1 küçük, olgun kavun (kabuğu soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, küçük küpler halinde kesilmiş)
- 2 diş sarımsak (kabukları soyulmuş)
- 2 sarı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, her biri 4'e bölünmüş)
- 1 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlenmiş)
- 1 demet maydanoz (yalnız yaprakları)
- 1 portakal (kabuğu soyulup, 4'e bölünmüş; kabuğunun 1/4'ü saklanmış)
- 35 cl. (yaklaşık 1 1/2 su bardağı) portakal suyu (taze sıkılmış)
- 3 taze soğan (yalnız beyaz bölümleri; yeşil bölümlerini başka bir tarifte kullanabilirsiniz)
- 1 1/2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- Yarım su bardağı yağsız yoğurt
- 12 maydanoz yaprağı (süsleme için)

Yoğurt ve 12 maydanoz yaprağı dışında, bütün malzemeyi blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Yoğurdu ekleyip, karıştırdıktan sonra, büyük bir çorba kâsesine aktararak, buzdolabına kaldırın ve en az 1 saat soğutun.

Kâseyi buzdolabından alıp, gazpaçoyu maydanoz yapraklarıyla süsleyerek, servis yapın.

Not: Sarı dolmalık biber bulunamazsa, yerine yeşil dolmalık biber kullanılabilir. Bu durumda gazpaço, sarı değil, yeşil renkli olur.