



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE GASPASO (SOĞUK)

Gereçler:

500 gr domates

200 gr beyaz ekmek

1 diş sarımsak

4 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı üzüm sirkesi

tuz

YAPILIŞI

1-Domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartın. Ekmekleri suyla ıslatın ve suyunu sıkıp domates ve kıyılmış sarımsakla birlikte karıştırıcıya koyun. Yumuşak krema haline gelince yağ, sirke ve biraz tuz katın.

2-Bu karışıma, corba kıvamına gelene dek 3 bardak su katın. 2 saat buzdolabında bekletin. Servisten önce kaseye boşaltıp içine buz parçaları atın.

Garnitürü: Küçük dilimlere doğranmış salatalık, kıyılmış yeşil biber, soğan, ve doğranmış ekmekleri yağda kızartın ve çorbayla servis yapın