



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHIO (SOĞUK DOMATES ÇORBASI)

4 küçük doğranmış salatalık
2 adet doğranmış kırmızı soğan
3 diş kıyılmış sarımsak
¼ su bardağı zeytinyağı
2 çay kaşığı şeker
Taze karabiber
Krutonlar için:
10 dilim tost ekmeği
60 gr Sek Tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tat Domates Rendesi'ni, sarımsağı, soğanı, sirkeyi, zeytinyağını, çekirdekleri çıkarılmış salatalıkları, şekerini ve taze karabiberleri mikserde çırpın ve Tat Domates Suyu ile karıştırın. Hazırladığınız çorbayı buzdolabında 3 saat soğutunuz. Krutonları hazırlamak için tost ekmeğini küp küp doğrayınız. Ekmekleri tavada kızdırdığınız tereyağında ve zeytinyağında kızartınız. Buzdolabından çıkardığınız soğuk domates çorbasının üzerine krutonları eklediğinizde farklı ve lezzetli çorbanız servise hazır olacak.



Fotoğraf "Pastacı" tarafından gönderildi. 29.07.2020