



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK DOMATES ÇORBASI

Refika Birgül

5 adet Domates
2 avuç Ekmek İçi
2 diş Sarımsak
1 adet Kappa Biber
1 adet Salatalık
3 çorba kaşığı Sirke
6 yaprak Fesleğen
3 adet Küp Şeker
6 küp Buz
Yoğurt Suyu
Fesleğen

5 adet domatesin alt taraflarına bıçağın ucuyla ufak bir çarpı atın.

Domatesleri rahatça soyabilmek için kaynayan suya 30 saniye kadar atıp çıkarın. Suda uzun tutarsanız tadı değişecektir, o yüzden geciktirmeden çıkartmanızı tavsiye ederim.

2 avuç ekmek içini yoğurdun suyuyla ıslatın. 2 diş sarımsağı soyup mutfak robotuna koyun. 1 adet salatalığın kabuğunu soyun.

1 adet kırmızı kappa biberi ve salatalığın çekirdeklerini çıkarıp, mutfak robotuna ekleyin.

Damak zevkinize göre tuzu, 3 çorba kaşığı sirkeyi, 6 adet küp buz, 6 yaprak fesleğeni ve 3 küp şekerini de ekleyip makinaryı çalıştırın.

Servis ettikten sonra, son dokunuş olarak bardakların üzerine zeytinyağı ve ince dildiğiniz fesleğeni koyun.

