



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO VE SALATALIKLI SOĞUK ÇORBA

Eyüp Sevinç

- 4 adet salatalık
- 1 lime suyu
- 2 adet avokado
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- Deniz tuzu
- taze çekilmiş karabiber
- ½ kırmızı soğan
- 1 adet domates
- Zeytinyağı
- 4 yaprak taze fesleğen

Salatalıkları önceden soğutun. Soyun ve dikey olarak 4'e bölün. Çekirdeklerini çıkarın. Çeyrek dilimlerden birini zar şeklinde doğrayarak süsleme için kenara ayırın. Kalan salatalıkları irili ufaklı parçalara bölün ve yarım lime suyu ile beraber blendera alın. Avokadoları 2'ye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve soyun. İnce ince doğrayın. Doğranmış yarım avokadoyu süsleme için ayırın. Üzerine biraz limon sıkarak süsleme için ayırdığınız salatalıkların yanına ekleyin. Kalan avokadoları blendera ekleyin. Avokado ve salatalıkları yoğurtla beraber pürüzsüz kıvama gelene kadar blenderdan geçirin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Kalan limon suyunu da ekleyin, karıştırın ve soğumaya bırakın. Domateslerin çekirdeklerini çıkarıp ince ince kıyın. Kırmızı soğanları da zar şeklinde doğrayarak domateslerle beraber ayırdığınız salatalık ve avokadoların yanına ekleyin. İnce kıyılmış fesleğen ve zeytinyağı ekleyerek karıştırın. Soğuyan çorbayı dolaptan çıkarın. Eğer kıvamı çok kalınsa soğuk su ekleyerek inceltin. Çorbayı servis tabaklarına alın. Ortalarına süsleme için ayırdığınız karışımdan koyun. Üzerinde zeytinyağı ve taze çekilmiş karabiber gezdirerek servis edin.

