



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES BUZLU SOĞUK MAYDANOZ ÇORBASI (FRANSA)

- 1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 4 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)
- 1 soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 4 su bardağı tuzsuz tavuk ya da sebze suyu
- 1 patates (kabuğu soyulup, ince dilimlenmiş)
- 125 g maydanoz yaprağı
- 6 nane dalı (süsleme için)
- Domates buzu:
 - 500 g olgun domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, her biri 4'e bölünmüş)
 - 1/2 tatlı kaşığı tuz
 - 1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
 - 2 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)

Domates buzunu hazırlamak için, domatesleri blender kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Püreyi bir tel süzgeçten bir kâseye geçirip, limon suyu, tuz ve naneleri ekleyerek karıştırın. Karışımı bir buz kalıbına doldurup, kalıbı derin dondurucuya kaldırarak, 2 - 3 saat bekletin.

Bu arada zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca taze soğanlar, soğanlar, sarımsak, tuz ve karabiberi katıp, sık sık karıştırarak, soğanlar saydamlaşınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tuzsuz tavuk (ya da sebze) suyunu ekleyip, patates dilimlerini katarak, ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 25 - 30 dakika pişirin.

Bu arada bir tencerede su kaynatıp, maydanoz yapraklarını ekleyin. Yeniden kaynamaya başlar başlamaz tencereyi ateşten alıp, maydanozları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında diriltin ve blender kabına aktarın. Tencereyi ateşten alıp, sebze karışımı da blender kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Karışımı bir tel süzgeçten büyük bir kâseye geçirip, bir kenara bırakın. Oda sıcaklığına inince üstünü plastik filmle örtüp, buzdolabına kaldırarak, en az 2 saat soğutun.

Derin dondurucudaki buz kalıbını alıp, domates buzlarını blender kabına aktararak, çok küçük parçalara kırılıncaya kadar karıştırın. Buzdolabındaki kâseyi alıp, çorbayı soğutulmuş 6 çorba tabağına bölüştürün. Her tabağın ortasına birkaç kaşık (tercihen dondurmacı kaşığı) blendırdaki domates buzu kırıntılarında koyup, nane dallarıyla süsleyerek, bekletmeden servis yapın.