



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENDÜLÜS USULÜ GAZPACHO (İSPANYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

2 domates  
1 büyük baş soğan  
2 diş sarımsak  
3 kırmızı dolmalık biber  
2 salatalık  
3 dilim tost ekmeği  
2 çorba kaşığı sirke  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
karabiber  
tuz

Salatalıkları soyup çekirdeklerini çıkarın ve küçük küpler halinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Tost ekmeğinin kalın kenarlarını keserek çıkarın. Küçük küpler halinde kesip sirke ile ıslatın. Soğanı soyup, ince olarak kıyın. Sarımsakları soyun, ikiye bölün. Dolmalık biberlerin saplarını kesin, çekirdeklerini temizleyin ve yine küçük küçük kesin. Miksere salatalıkları, domatesleri, soğanı, sarımsakları, biberleri koyun ve birlikte kalın bir püre haline gelinceye kadar çekin. Ekmekleri birkaç seferde ekleyerek mikserden geçirin. Gazpacho kalın homojen bir kıvama gelince, mikserden boşaltarak içine 3 çorba kaşığı zeytinyağını ilave edin. Birlikte hızlıca karıştırın. 1,5 tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuz atın. Tekrar hep birlikte hızlıca karıştırarak tuzun ve karabiberin erimesini sağlayın. Gazpacho'yu çok iyi karıştırın ki soğuyunca zeytinyağı üste çıkmasın.

Daha sonra Gazpacho'yu buzdolabına koyarak en az 3 saat soğutun. Servis yaparken yanında, çorbanın içine koyduğunuz malzemeleri yine doğranmış olarak, küçük kaselere koyup hep birlikte servis yapın. Çorbasını alan, istediği sebzeden istediği kadar alarak çorbasının içine atar.

Dilerseniz çorbanızın yanında ayrıca kızarmış sarımsaklı ekmeğler de servis yapabilirsiniz.

Not: Gazpacho için kullanacağınız tüm sebzeleri en tazelerinden seçin ve günlük alın.