



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHO

- 1 kilo domates
- 1 yeşil biber (tatlı)
- 1/2 kırmızı biber
- 1 salatalık
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam tuz, kimyon ve karabiber
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı sirke
- 5-6 su bardağı su

Tüm bu malzemeler mikserde karıştırılır ve daha sonra sebzelerin kabuklarını ve çekirdeklerini temizlemek için süzgeçten geçirilir. Gazpaço derin bir kaba koyulur ve buzdolabında muhafaza edilir. Soğuk içilir.

Not: Gazpaço, İspanya'da yazları masalardan eksik olmayan tipik bir çorbadır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 14.12.2021