



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHO ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

5 adet orta boy kabukları soyulmuş domates
2 adet orta boy salatalık kabukları soyulup doğranmış
1 adet orta boy kuru soğan irice doğranmış
1 adet dolma biber iri doğranmış
3 diş sarımsak ince doğranmış
4 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
6 su bardağı su
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı elma sirkesi
Tuz
Karabiber
Küp doğranıp yağda kızartılmış ekmekler
İnce kıyılmış maydanoz

1. Önce iri doğranmış tüm sebzeleri, sarımsak ve bayat ekmek içini bir mutfak robotu veya blendera aktarıp, 2-3 dakika kadar çekin.
2. Böylece püre haline gelen sebze ve ekmekleri bir çorba tenceresine boşaltın.
3. Üzerine su, tuz ve karabiberle birlikte sirkeyi de ilave edin ve iyice karıştırın.
4. Sonra da 1 çay bardağı su ile ezilmiş salçayla beraber zeytinyağını da ekleyin.
5. Malzemelerin birbirine iyice karışması için, çok iyi karıştırın.
6. En sonunda üzerini ince kıyılmış maydanoz ve kruton ekmekle süsleyip servise sunabilirsiniz.

