



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHO

200 g salatalık
500 g soyulmuş domates (konserve veya taze)
3 diş sarımsak
100 g kırmızı biber
100 g kırmızı soğan
100 ml elma sirkesi
100 ml zeytinyağı
1 çay kaşığı çekilmiş karabiber
Tuz

Salatalığı 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın.

Domatesleri doğrayın. Sarımsak, kırmızı biber ve soğanı doğrayın.

Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve kremalı çorba programını seçin.

Çorba hazır olduğunda, geniş bir kaba koyun ve servis etmeden önce en az 3 saat buzdolabında soğumaya bırakın.

Not: Soğuk çorbanın lezzetlendirilmesi için gerekiyorsa biraz tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.

