



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAZPAZHO ÇORBASI

<https://www.milliyet.com.tr>

- 4 adet büyük domates
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 adet salatalık
- 1 adet orta boy yeşil dolmalık biber
- 4 dilim tam buğday ekmek içi
- 5 su bardağı su
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı organik üzüm sirkesi
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı karabiber

Kabukları soyulan domates, kuru soğan ve salatalıklar iri küpler halinde doğranır. Sarımsağın kabukları soyulur. Ortadan ikiye kesilip, çekirdekleri çıkartılan yeşil dolmalık biber doğranır. Doğranmış olan tüm malzemeler mutfak robotundan geçirilir. Ekmek içleri de eklenerek tüm malzeme püre haline getirilir. Çorba malzemesi derin bir cam kaseye aktarılır. Su eklendikten sonra çırpıcı yardımıyla karıştırılır. Zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiber eklendikten sonra karıştırılmaya devam edilir. Koyu bir kıvam alan çorba, buzdolabında soğutulduktan sonra servis edilir.

