



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHO ÇORBASI

1 salatalık, soyulmuş ve doğranmış
1 kurutulmuş ve doğranmış kırmızı biber
1 kurutulmuş ve doğranmış yeşil biber
1 kg olgun domates
2 diş soyulmuş ve ezilmiş sarımsak
2 kesilmiş ve ince doğranmış taze soğan
75 g doğranmış bayat kabuklu beyaz ekme
2-2,5 çorba kaşığı sirke

Salatalık, biber, domates, sarımsak ve taze soğanları geniş bir kaseye koyun. Kuru ekmeği ekleyin ve tuz ve karabiber serpin. Sirke ve birkaç çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin ve suyunu sıkmak için elinizle karıştırın. Örtün ve soğutun. En az 30 dakika veya bir gece boyunca marine edin.

Sebze karışımını bir karıştırıcıya koyun ve yumuşayana kadar karıştırın. Hala yeterince yumuşak kıvamda değilse, istediğiniz kıvama gelinceye kadar iki kaşık zeytinyağı ekleyin. Ne kadar ekleyeceğinize size kalmış... Ekledikçe tadın ve oranı ayarlayın. Biraz daha sirkeye ihtiyacınız olabilir. Çorba kıvamına gelince üzerini kapak ya da örtü ile örtün ve soğumaya bırakın. Yaklaşık 40 dakika soğuduktan sonra servis yapmaya hazırsınız. Bu arada, kullanıyorsanız, ekmekleri tost makinesinde ya da ekme kızartma makinesinde biraz kızartın. Ekme dilimlerini zeytinyağı ile bolca fırçalayın. Orta ateşte büyük bir kalbur tava yerleştirin. Sıcakken, ekmeği ekleyip kızarıncaya kadar çevirin. Pişirme kağıdına boşaltın, ardından biraz tuz ve karabiber ekleyin. Servis yapmak için, gazpachoyu karıştırın ve çorba çok soğuk olduğu için baharatlar tam karışmamış olabileceğinden tadına bakın. İçine ekleyeceklerinizi gerektiği gibi (ağız tadınıza göre) ayarlayın, daha sonra doğranmış fesleğen serpererek Gazpacho'nuzu buz küpleri ile soğuk olarak servis edin.

