



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHO

5 adet domates
1 adet kuru soğan
2 adet salatalık
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet yeşil dolmalık biber
5 su bardağı su
4 dilim ufalanmış ekmek içi
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sirke
Karabiber
Tuz

İlk olarak domates, salatalık ve soğanı soyup küp küp doğrayın.
Daha sonra sarımsakları soyup ikiye bölün.
Biberleri de doğrayın.
Bütün malzemeleri mutfak robotunda çekin.
Daha sonra ufalanan ekmek içlerini de ekleyip tekrar robottan geçirin.
Ardından püre haline gelen sebze ve ekmekleri bir çorba tenceresine boşaltın.
Üzerine su, tuz ve karabiberle birlikte sirkeyi de ilave edin ve iyice karıştırın.
1 çay bardağı su ile karıştırılmış salçayı ve zeytinyağını da ekleyin.
Hepsini iyice birbirine karıştırın.
Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve kruton ekmek ekleyerek servis edebilirsiniz.

