



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHO

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

5 adet domates
2 adet salatalık
2 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet yeşil dolmalık biber
5 su bardağı su
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
4 dilim ekmek içi
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı mayonez
Tuz, karabiber

Öncelikle domates, salatalık ve soğanın kabuklarını soyarak iri bir şekilde doğrayın. Dolmalık biberleri ortadan ikiye bölerek çekirdeklerini çıkartın. Ardından geliş güzel bir şekilde doğrayın. Sarımsakların kabuklarını soyun. Doğradığınız tüm malzemeleri mutfak robotuna aktarın. Ekmek içlerini de iri bir şekilde ufaladıktan sonra mutfak robotuna ekleyin ve püre haline getirin. Çorba malzemelerini geniş cam bir kaseye ekleyin. Üzerine suyu ilave ederek metal bir çırpıcıyla karıştırın. Üzüm sirkesi, mayonez, zeytinyağı, karabiber ve tuzu ekledikten sonra malzemeleri karıştırmaya devam edin. Çorbanın kıvamı koyulaştığında buzdolabına koyarak soğutun.

