



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GAZPACHO

- 6 adet olgun domates
- 1 adet salatalık
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet kırmızı soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 dilim bayat ekmek (kabukları alınmış)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi
- 2 su bardağı soğuk su
- Tuz ve karabiber
- Buz küpleri (isteğe bağlı)

Domateslerin kabuklarını soymak için üzerlerine bıçakla küçük bir çarpı işareti yapın ve kaynar suya batırıp birkaç saniye bekletin. Ardından soğuk suya alın ve kabuklarını soyun.

Salatalık, kırmızı biber, yeşil biber ve kırmızı soğanı doğrayın.

Sarımsakları soyup ince ince doğrayın.

Bayat ekmek dilimlerini bir kaseye koyun ve üzerine bir miktar su ekleyerek yumuşamalarını sağlayın.

Yumuşayan ekmek dilimlerini suyunu sıkarak çıkarın.

Hazırladığınız domates, salatalık, kırmızı biber, yeşil biber, kırmızı soğan ve sarımsakları bir blender veya mutfak robotuna alın.

Yumuşatılmış ekmek dilimlerini de ekleyin.

Zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi ekleyin.

Tüm malzemeleri pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderdan geçirin.

Karışıma soğuk suyu ekleyin ve tekrar karıştırın.

İsteğe bağlı olarak buz küpleri ekleyerek çorbanın daha da serin olmasını sağlayabilirsiniz.

Hazırladığınız gazpacho'yu buzdolabında en az 2 saat soğumaya bırakın.

Soğuk olarak, dilimlenmiş sebzeler veya kruton ile servis edebilirsiniz.

Not: Gazpacho'yu daha da lezzetli hale getirmek için en kaliteli ve olgun domatesleri kullanmaya özen gösterin. Çorbanın kıvamını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Daha yoğun bir kıvam isterseniz su miktarını azaltabilirsiniz. Servis yapmadan önce gazpacho'yu iyice soğutmak, lezzetini daha iyi ortaya çıkaracaktır.