



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPACHO

(Soğuk domates çorbası)

4-5 kişilik
1 kg domates
1 adet küçük boy soğan
1/4 adet kırmızı dolmalık biber
2 adet salatalık
4 dilim ekmek
3 diş sarımsak
4 çay kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
4 tatlı kaşığı sirke

Domateslerin kabuklarının kolay soyulması için 10 saniye sıcak suda bekletip çıkartın. Kabuklarını soyun ve doğrayın. Ekmekleri ıslatın ve suyunu sıkın. Domates ve ekmekleri robotta çekin. Sarımsak, sirke, zeytinyağı ve tuzu ekleyip tekrar çekin. Kırmızı dolmalık biber, soğan ve salatalığı gelişigüzel doğrayın. Robottaki malzemeye ekleyin. Tekrar çekin. Dolapta soğuttuktan sonra kızarmış ekmekle birlikte servis yapın.

Not: Gazpacho'nun püre gibi olmamasına dikkat etmek gerekir. İçinde parçalar olmalı, bu yüzden robotta fazla çekilmemelidir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 30.06.2021