



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZPAÇO

3 dilim ekmek (2 cm'lik küpler biçiminde kesilmiş)
250 gr (1+1/4 su bardağı) domates suyu
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 salatalık (kabuğu soyulup zar biçiminde doğranmış)
1 yeşil dolmalık biber (çekirdekleri ayıklanıp ince kıyılmış)
1 kırmızı dolmalık biber (çekirdekleri ayıklanıp ince kıyılmış)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
750 gr domates (haşlanmış, kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)
90 gr (1/2 su bardağı) zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 buz kübü (isteğe bağlı)

Hazırladığınız ekmek küplerini orta boy derin bir kaba yerleştirerek üstlerine domates suyunu dökünüz. Domates suyunu emmeleri için bir süre bekleyip, sonra ekmekleri sıkarak fazla sularını süzdürünüz. Ekmekleri daha büyük bir kaba alarak domates suyunu saklayınız.

Sarımsak, salatalık, yeşil ve kırmızı dolmalık biber, soğan ve domatesi ekmekleri koyduğunuz kaba ekleyip karıştırınız. Bu karışımı önce havanda dövüp sonra süzgeçten geçirerek püre haline getiriniz. Ayırdığınız domates suyunu da katınız. Elektrikli çırpıcı yada yumurta teliyle ekmek ve sebzeleri domates suyuyla püre yapınız.

Zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi bu püreye ekleyip iyice karıştırınız. (Çorba ince krema kıvamında olmalıdır. Bu kıvama gelmediyse biraz daha domates suyu ekleyebilirsiniz.)

Çorbayı, bir servis kasesine aktararak buzdolabında en az 1 saat soğutunuz. Buzdolabından alıp karıştırarak içine buz küplerini atıp (isteğe bağlı) hemen servis ediniz.

Not: Klasik bir İspanyol çorbası olan gazpaço, kızarmış ekmek, kıyılmış zeytin, salatalık, katı yumurta ve soğanla servis edilir.



Fotoğraf "minikkis" tarafından gönderildi. 14.08.2020