



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GAZPACHO

Michael Montignac

1 KG DOMATES
1 SALATALIK
1 YEŞİL DOLMALIK BİBER
1 KIRMIZI DOLMALIK BİBER
1 KEREVİZ SAPI
3 SOĞAN
3 DİŞ SARIMSAK
3 ÇORBA KAŞIĞI SİRKE
1/2 LT SU VEYA SEBZE SUYU (YAĞSIZ)
10-12 KÜÇÜK KÜP BUZ
TUZ
KARABİBER

Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra, kabuklarını soyun ve çekireklerini çıkarın. Salatalığı soyun. Birkaç dilim yuvarlak kesilmiş salatalığı ve küp kesilmiş bir soğanı sonra süslemede kullanmak üzere bir tarafa ayırın.

Tüm sebzeleri küçük küçük doğradıktan sonra mikserden geçirin. Su (veya sebze suyunu), zeytinyağı ve sirkeyi de mikserde ekleyin.

Tuzunu biberini ayarlayıp servisten önce 3 saat buzdolabında bekletin.

Servis sırasında, buzları, salatalık ve soğan parçacıklarını kâselere bölüştürün.

Not: Gazpao; soğuk içilen bir İspanyol çorbasıdır.