



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İSPANYOL USULÜ SEBZE ÇORBASI

Malzemesi:

750 gr. domates

1,5 adet salatalık

2 soğan

2 diş sarımsak

yarım adet dolmalık biber

150 gr. tost ekmeđi

2 bardak su

4 çorba kaşığı sirke

2 tatlı kaşığı tuz ve karabiber

3 çorba kaşığı Zeytinyağı

2 çorba kaşığı domates salçası

1- Domatesin tepe kısımlarını bir bıçak ile çapraz şekilde yarıp. Kaynar suya batırıp kabuklarını soyun. Yarılmış ve kaynar suya batırılmış domateslerin kabukları daha kolay soyulacaktır. Domatesleri dörde bölün.

2- Salatalıkların kabuklarını soyun. Boyuna olarak ikiye bölün. Kabak oyacağı ile çekirdekl kısımlarını çıkarın. Salatalıkları 1 santim kalınlığında parçalar halinde kesin.

3- Soğanların kabuklarını soyun. Sarmısağı ayıklayın. Biberi yıkayıp, çekirdeklerini çıkarın. Soğanı sarmısağı ve biberi kare parçalar halinde kesin.

4- Ekmeđin kenarlarını çıkarın. İç beyaz kısmını kare parçalar halinde kesin.

5- Sebzeleri, ekmeği, suyu, sirkeyi, tuzu, karabiberi ve zeytinyağını bir kabin içine koyup, iyice karıştırın. En son olarak domates salçasını ilave edin.

6- Bütün malzemeyi 15 dakika kaynatın.

7- İspanyol usulü sebze çorbası yağda kızarmış ekmeğ ile servis yapın.