İSPANYOL USULÜ SEBZE ÇORBASI

Malzemesi:
750 gr. domates
1,5 adet salatalık
2 soğan
2 diş sarımsak
yarım adet dolmalık biber
150 gr. tost ekmeği
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 yarın. 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- Ekmeğin kenarlarını çıkarın. İç beyaz kısmını kare parçalar halinde kesin.
5- Sebzeleri, ekmeği, suyu, sirkeyi, tuzu, karabiberi ve zeytinyağını bir kabın içine koyup, iyice karıştırın. En son olarak domates salçasını ilave edin.
6- Bütün malzemeyi 15 dakika kaynatın.
7- İspanyol usulü sebze çorbası yağda kızarmış ekmek ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33152 • adı:İSPANYOL USULÜ SEBZE ÇORBASI • gönderen:pozitif • indirme tarihi:08.05.2025 - 09:50