



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MALAGENYA ÇORBASI (İSPANYA)

2 dilim bayat ekmek içi
2 diş sarımsak
2 dolmalık yeşilbiber
2 domates
Birkaç damla sirke
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Yapılışı: Malagenya çorbası sıcak yaz günlerinde soğuk olarak içilen bir çorbadır. Bayat ekmek dilimlerinin sert olan kabuk kısımları kesildikten sonra, soğuk suya batırıp ıslatarak iyice ufalanır. Yeşilbiberler yıkanır ve küçük parçalara doğranır. Sonra biberlerle birlikte önceden kabukları soyulmuş, çekirdekleri ayıklanarak ufak parçalara doğranmış olan domatesler bir tutam tuz ve sarımsakla birlikte büyükçe bir havana konur. Ufalanmış ekmek içleri de havandakilerin içine katıldıktan sonra bunlar bir bulamaç haline gelinceye kadar iyice dövülür. Karışım bulamaç haline geldikten sonra yeteri kadar karabiber katılır ve genişçe bir çorba kâsesine boşaltılır, iki kaşık zeytinyağıyla birlikte birkaç damla sirke ve dört bardak soğuk su katılarak tahta kaşıkla çorba kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Sonra zeytinyağında kızarmış ekmek dilimleriyle birlikte servis yapılır.

