



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK DOMATES ÇORBASI (HAWAİİ)

- 4 kişilik
- 4 adet orta boy domate
- 1 adet kuru soğan (küp doğranmış)
- 1 adet sarımsak
- 1 adet avokado (ince uzun kesilmiş)
- 2 çorba kaşığı parmesan peyniri
- 150 gram mersin füme (dilimlenmiş)
- 4 dilim tost ekmeği
- 1 dilim lavaş ekmeği
- 2 su bardağı tavuk suyu
- Tuz
- Karabiber
- 1 çorba kaşığı salça
- Mango salsa sos için:
- 1 adet mango (küp doğranmış)
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 adet taze kişniş
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Kabukları soyulup küp doğranmış ayçiçekyağında soğan ve sarımsakla beraber pişirin. Salça ve tavuk suyu ilave ederek kaynatın. Pişen domates çorbasını mikserde çekip, tuz ve biberi attıktan sonra soğutun. Bir dilim tost ekmeğinin arasına ince dilim kesilmiş avokado ve mersin fümeleri koyun. Üzerine parmesan peyniri serpip, bir dilim tost ekmeğini üzerine kapatın. Diğer iki dilimi de aynı şekilde hazırlayıp, az miktarda sıvıyağla, teflon tavada kızartın. Küp doğranmış mango, kırmızı soğan ve kişniş yaprağını karıştırın. Zeytinyağı ekleyip blendırdan geçirerek, salsa sos yapın. Lavaş ekmeği uzun uzun kesip kızgın yağda kızartın. Derin ve ağız geniş bardağa soğutulmuş domates çorbası, mango sos, kızartılmış deniz tarağını alın. Üzerine lavaş ekmeği ve hazırladığınız tost ekmeklerinden koyarak servis yapın.