



## SOĞUK DOMATES ÇORBASI

<https://www.ruhundoysun.com>

1 demet Taze nane  
20 dal Taze kekik  
10 adet Rezene sapı  
1/2 bağ Frenk maydanozu  
10 dal Taze tarhun  
2 kg Domates  
150 ml İncir sirkesi  
30 ml Zeytinyağı  
Tuz

Nane, kekik, rezene sapı, maydanoz ve tarhunun yapraklarını ayıkla. Domatesleri otların yapraklarıyla birlikte kabaca doğra.

Tüm malzemeyi Grundig Slow Juicer'dan 5 kez geçir.

Elde ettiğin sıvıya incir sirkesi ve zeytinyağını ilave edip, tuzla tatlandır.

Süzgeçten geçirip, buzdolabında sakla. Soğuduktan sonra servis et.

