



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK DOMATESLİ SEBZELİ ÇORBA

4 adet domates
2 adet soğan
2 adet salatalık
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
3 diş sarımsak
4 dilim ekmeğin içi
4-5 su bardağı su
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı mayonez
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı sirke

Domateslerin, soğanın ve salatalıkların kabuklarını soyduktan sonra iri iri doğrayın. Sarımsakların kabuklarını soyduktan sonra ortadan ikiye kesin. Yeşil ve kırmızı biberlerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra rasgele doğrayın. Bütün malzemeleri mutfak robotuna koyun ve eklemek için de parçalayıp ekleyin. Hepsini bütünleşip püre haline gelene kadar robottan geçirin.

Püreyi derin bir kaba aldıktan sonra suyu ekleyin ve çırpıcı ile güzelce karıştırın. Mayonezi, tuzu, karabiberi, sirkeyi ve zeytinyağını ekledikten sonra karıştırıp kıvam almasını sağlayın.

Buzdolabında en az 1 saat beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

