

Ajo Blanco Çorbası

Toplam 42 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 14/10

Ajo blanco çorbası badem, ekme  ve sarımsak buluşturarak serin, ipeksi ve İspanyol usulü beyaz bir çorba çikarır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Badem
- 1 su bardağı Ekmek içi
- 1 diş Sarımsak
- 3 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Bayat ekmeği soğuk suda 5 dakika bekletip sıkın.
2. Badem, sarımsak ekme  ve tuzu blender haznesine alın.
3. Zeytinyağı ve sirkeyi ekleyip 60 saniye pürüzsüz çekin.
4. Soğuk suyla kıvam alana kadar badem yoğunluğu kaşık taramakacak hale gelsin.
5. Çorbayı 30 dakika buzdolabında soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Bademi 15 dakika suda bekletmek çorbanı daha pürüzsüz çekilmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne yeşil üzüm ve badem koyup iyice soğutulmuş kasede sunun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş