

Bademli Soğuk Domates Çorbası

Toplam 44 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 14/10

İspanya usulü bademli soğuk domates çorbası olgun domatesi badem ve ekmekle çekerek yoğun kıvamlı ferah bir kase yapar.

Malzemeler

- 5 adet Domates
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 dilim Bayat ekmek
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Sirke

Yapılış

1. Domatesleri iri doğrayıp ekmekle 5 dakika bekletin.
2. Badem, zeytinyağı ve sirkeyi ekleyip blenderdan 60 saniye geçirin.
3. Kıvamlı soğuk suyla açılış badem yoğunluğu dengelensin.
4. Çorbayı 30 dakika soğutun, aromalar birleşsin.
5. Badem kıyılı soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Çorbayı 20 dakika soğutmak badem tadının domatese oturmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı ve badem kıyılı soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş