

Gazpacho

Toplam 75 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~80 kcal

Açılış 14/10

Endüls yazlar1ndardomates, salatalıkve biberle hazırlanansoğuk, canlısebze çorbası.

Malzemeler

- 6 adet Domates
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Kırmızıbiber
- 1 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığıZeytinyağı
- 1 çay kaşığıTuz

Yapılı

1. 6 domates, 1 salatalıkve 1 kırmızıbiberi iri doğrayın.
2. 1 diş sarımsağıezin, 3 yemek kaşığızeytinyağıve tuzla sebzelere ekleyin.
3. Sebzeleri blenderda 1 dakika pürüzsüz çekin.
4. Kıvamaşıkarakacak halde bırakılgerekirse 2 yemek kaşığısoğuk su ekleyin.
5. Çorbayıbuzdolabında60 dakika soğutun, lezzetler birleşsin.
6. Servisten önce karıştırmayeztinyağıgezdirin.

PÜF NOKTASI

Çorbayıservis öncesi 1 saat soğutun; sebze tadıtoparlanı.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayıyice soğuk verin, üstüne salatalıkve zeytinyağıekleyin.