

Sevilla Bademli Soğuk Ajo Blanco

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 5/10

Endüls usulü bademli ajo blanco, badem, ekmek ve sarımsakla ferahlayan ipeksi bir soğuk çorbaya dönüştürür.

Malzemeler

- 1 su bardağ Badem
- 2 dilim Bayat ekmek içi
- 1 diş Sarımsak
- 1 su bardağ Üzüm
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Bademleri sıcak suda 10 dakika bekletip kabuklarını soyun.
- Ekmek içini az suyla yumuşatın.
- Badem, ekmek, sarımsak, sirke ve suyu blenderdan geçirin.
- Zeytinyağı ile acele acele taraçorbanı pürüzsüz çekin.
- Kaselere paylaşarak üzümlü soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Bademi önceden 1 saat maçıorbanı dokusunu pürüzsüz yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk üzüm ve zeytinyağı ile servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Gluten