

Gazpacho Corbasi

Malzemeler

- 5 adet orta boy domates (kabuklari soyulup, kusbasi dogranacak)
 - 2 adet orta boy salatalik (kabuklari soyulup kusbasi dogranacak)
 - 1 adet orta boy kuru sogan (soyulup, irice dilimlenecek)
 - 1 adet kirmizi dolmalik biber (tohumlari ayiklanip, sapi kesilip, irice dogranacak)
 - 3 dis sarimsak
 - 4 su bardagi ufalanmis bayat ekmek ici
 - 6 su bardagi su
 - 5 yemek kasigi zeytinyagi
 - 1 yemek kasigi domates salcasi
 - 3 yemek kasigi sirke (elma sirkesi tercih edilir)
 - 2 tatli kasigi tuz
 - 1 tatli kasigi karabiber
- Uzeri icin:
- Kup seklinde dogranip, yagda kizartilmis "kruton" ekmek. Istenirse ince kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Ilk olarak iri dogranmis tum sebzeleri, sarimsak ve bayat ekmek icini bir mutfak robotu veya blendera aktarip, 2-3 dakika kadar cekelim.

Boylece pure haline gelen sebze ve ekmekleri bir corba tenceresine bosaltalim.

Uzerine su, tuz ve karabiberle birlikte sirkeyi de ekleyelim ve iyice karistiralim.

Sonra da 1 cay bardagi su ile ezilmis salcayla beraber zeytin yagini da ekleyelim.

Boylece corbayi hazirlamis olduk.

Ama malzemelerin birbirine iyice karismasi icinde cok iyi karistirmaniz gerekir.

En sonunda uzerini ince kiyilmis maydanoz ve kruton ekmekle susleyip servise sunabilirsiniz.

ellerimize saglik