

Gazpacho(Soguk Domates Corbasi)

Malzemeler

5 adet olgun domates

1 adet salatalik

1 adet kucuk kuru sogan

1 adet yesil biber

1 dis sarimsak

1 adet limon

Zeytinyagi

Tuz,

Karabiber,

Kekik,

Taze nane

Yapilisi

Domatesleri soyup ortalarindaki sert kisimlari ayikliyoruz.Salataligi soyup orta kisimindaki cekirdekleri de kasik yardimiyla cikartalim.(Acimsi tat vermemesi icin).Sarimsagi kucuk parcalar halinde dograyalim.Soganimizi da minik kupler halinde keselim.Biberin de cekirdeklerini cikartip dograyalim.Tum bu malzemeyi blender ya da mutfak robotundan gecirelim .Karisim puruzsuz bir hal alinca buyuk bir kaseye aktaralim.Icerisine damak tadiniza uygun miktarda tuz,karabiber,kekik,taze nane,limon suyu ve zeytinyagi ekleyelim.Corbamiz 1-2 saat kadar buzdolabinda bekledikten sonra hazirdir.Corbayi istediginiz sekilde susleyip servis yapabilirsiniz.