

# Ajo Blanco Çorbası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 14/10

Ajo blanco çorbası badem, ekme ve sarımsak buluşturarak serin, ipeksi ve İspanyol usulü beyaz bir çorba çıkarır.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Badem
- 1 su bardağı Ekmek içi
- 1 diş Sarımsak
- 3 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Sarımsak malzemesini tencerede 2-3 dakika çevirin.
2. Badem ve Sarımsak malzemelerini tencereye ekleyin.
3. Badem üzerine su ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
4. Badem hafif diri kalıncasına kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Çorbayı kaselelere paylaşın. Ekmek içi ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bademi 15 dakika suda bekletmek çorbanın daha pürüzsüz çekilmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne yeşil üzüm ve badem koyup iyice soğutulmuş kasede sunun.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş