

# Bademli Soğuk Domates Çorbası

Toplam 14 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

İspanya usulü bademli soğuk domates çorbası olgun domatesi badem ve ekmekle çekerek yoğun kıvamlı ferah bir kase yapar.

## Malzemeler

- 5 adet Domates
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 dilim Bayat ekmek
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Sirke

## Yapılışı

- Domatesleri iri doğrayıp ekmekle 5 dakika bekletin.
- Badem, zeytinyağı ve sirkeyle blenderdan pürüzsüz geçirin.
- Çorbayı soğutup badem kıyısıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Çorbayı 20 dakika soğutmak badem tadının domatese oturmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinyağı ve badem kıyısıyla soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş