

# Gazpacho

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~80 kcal

Açılış 4/10

Endüls yazlar1ndardomates, salatalıkve biberle hazırlanarsoğuk, canlısebzecorbası.

## Malzemeler

- 6 adet Domates
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Kırmızı biber
- 1 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Domatesleri, salatalığıve kırmızı biberi iri parçalara bölün, sarımsağıince doğrayıpüm sebzeleri hazırlayın.
2. Doğranmış sebzeleri blendera alıp tuzu ekleyip pürüzsüz oluncaya kadar çekmeye başlayın.
3. Motor çalışırken zeytinyağınıince akıtın, çorba parlak ve hafif yoğun bir emülsiyon kazansın.
4. Gazpachoyu tadın gerekiyorsa tuzu düzeltin ve buzdolabında 2 saat bekletin.
5. Çorbayısoğuk kâselere dökün, üstünü biraz daha zeytinyağıyla tamamlarken hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Çorbayıservis öncesi 1 saat soğutun; sebze tadı toparlanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayısoğuk verin, üstüne salatalıkve zeytinyağı ekleyin.