

# Acılı, Naneli Soğuk Biber ve Domates Çorbası

toplam süre **8 dak.** **8 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):  
**1817 kJ / 434 kcal**

Yağ: **32 gr** Protein: **10 gr**  
Karbonhidrat: **23 gr**

## MALZEMELER

2 porsiyon

<b>5</b>	adet sarı domates
<b>1</b>	adet sarı paprika biberi
<b>1</b>	adet küçük boy soğan
<b>50 ml</b>	zeytinyağı
<b>150 ml</b>	soğuk su
<b>1 demet</b>	fesleğen
<b>1 demet</b>	kişniş otu
<b>2 yemek kaşığı</b>	Birkaç yaprak taze nane Kikkoman Ponzu Limonlu
<b>2 tutam</b>	karabiber
<b>İlaveten:</b>	
<b>1</b>	acı biber
	Birkaç yaprak taze nane (süslemek için)
<b>2 yemek kaşığı</b>	ayçiçeği çekirdeği içi

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Yıkadığınız sebzeleri zeytin yağı, su ve diğer otlarla beraber blender yardımıyla çekin.

### Adım 2

Damak tadınıza göre Kikkoman Ponzu Limonlu ve karabiber ekleyin.

### Adım 3

Üzerine doğranmış acı biber, nane yaprağı ve ayçiçeği çekirdeği içi serpin ve servis edin. Afiyet olsun.