



## BAHARATLI KETÇAP

120 gr. taze erik  
400 gr. olgun domates  
1 diş sarımsak  
1 defne yaprağı  
2 karanfil  
50 gr. sirke  
100 gr. Şeker  
1 çorba kaşığı tuz  
1 acı biber.

Eriklerin çekirdeklerini çıkartın. Domateslerin kabuklarını soyun, eriklerle birlikte mikserde en az 30 saniye karıştırın, üzerine soyulmuş sarımsak, şeker, tuz, biber ve sirkeyi ekleyin biraz daha karıştırın. Karışımı mikserden alıp bir tencereye atın 30 dakika pişirin. Son 10 dakikasında defne yaprağını ve karanfili ekleyin, ateşten aldıktan sonra defne yaprağını ve karanfilleri çıkartıp atın. Soğuduktan sonra kullanın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.12.2021