MANGO CHUTNEY

www.miele.com.tr

4 sert ve olgunlaşmamış Mango (yaklaşık 1,5 kg)
1 parça Zencefil, taze (yaklaşık 40 gr.)
4 küçük kırmızı Şili biberi
3 adet Lime
100 ml Elma sirkesi
150 gr. Şeker kamışı şekeri

Mangoları soyun ve etli kısmını çekirdeklerinden ayırın. Ayıklanmış 750 gr. meyveyi 1/2 cm küpler halinde doğrayın.
Zencefili ayıklayın ve ince şeritler halinde kesin. Şili biberlerini ikiye bölün, çekirdeklerini çıkartın, iyice yıkayın ve ince şeritler halinde doğrayın.
Limeleri sıkın, 75 ml olarak ölçün ve sirke ile karıştırın.
Mango ve şekeri bir kaba koyun ve üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 8 dakika pişirin.
Zencefil ve Şili biberlerini ilave edin ve 450 Watt gücünde yaklaşık 30 dakika daha pişirin.
Sirke-limon suyu karışımını ilave edin ve tekrar 450 Watt gücünde yaklaşık 10 dakika kaynatın. Bu karışım çok sulu olursa 5-8 dakika daha üstü açık pişirin.
Henüz sıcakken kavanozlara doldurun ve soğuduktan sonra soğutucuda saklayın.

© lezzetler.com tarif no:123977 • adı:Mango Chutney • gönderen:aşçıbaşı fikret • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:40