



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ DOMATES REÇELİ

40 adet çeri domatesi
40 adet taze badem
8 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı margarin
1.5 tatlı kaşığı limon tuzu
1 çay kaşığı vanilya

Bademleri bir gece önceden suya koyun. Ertesi gün kabuklarını soyun. Domatesleri yıkadıktan sonra kabuklarını özenle soyun, Soyulmuş domatesleri, sönmemiş kireç kaymağında 2 saat kadar bekletin. İyice sertleşen domatesleri kireç suyundan çıkartıp bol suyla 2-3 kez yıkayın. Domatesleri avucunuzla sıkıca kavrayarak alt kısımlarından delin. Yine avucunuzla kavrayarak, yavaş yavaş sıkıp, içindeki tüm suyu çıkartın. (Bu işlemi çok dikkatli yapmalısınız, domates patlamamalı, suyu sadece deldiğiniz delikten boşalmalı) Suyu sıkılmış domateslerin içerisine soyulmuş bademlerden birer adet yerleştirin. Domatesleri yeniden avucunuzla sıkıştırın Şeker ve suyu yarım saat kaynatın, içine 1 tatlı kaşığı margarin atalım. Sürenin sonunda domatesleri içine atın. 30-45 dakika civarında pişirin. Pişmeye yakın limontuzunu atın. Şerbeti tabağa damlatma yöntemiyle pişmeyi kontrol edin. Reçelleri çok dikkatle kavanozlara boşaltın.

