



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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