



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOMATES KOKTEYLİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Çok etli ve olgun 1/2 kilo domates,

1 sap kereviz,

1 limonun suyu,

1 çay kaşığı toz şekeri,

1 çimdik karabiber,

yeteri kadar tuz.

Yapımı : Domatesleri kaynar suya sokup çıkardıktan sonra kabuklarını soymalı ve ince delikli süzgeçten geçirerek suyunu almalı.

Küçük bir parça kerevizin yapraklarını ve sert bölümlerini attıktan sonra bunu rendelemeli ve süzgeçten geçirmeli. Elde edilecek az su yeterlidir. Limon suyunu tülbentten geçirerek süzmeli. Şekeri bir tatlı kaşığı ılık suda eritmeli Bir sürahiye domatesin suyunu, limon suyunu, kereviz suyunu, eritilmiş şekeri yeteri kadar tuz ve karabiberi koyma' p Bunları iyice karıştırdıktan sonra buz dolabına kaldırmalı ve en azından dört saat orada bırakmalı.

Servis vakti gelince bunu iyice karıştırmalı ve öyle bardaklara boşaltıp servis yanmalı.