



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DOMATES KOKTEYLİ

Olgun ve yumuşak 1/2 kilo domates  
1 adet limonun suyu  
1 çay kaşığı toz şeker  
Karabiber  
Tuz

- 1) Domatesleri kaynar suya daldırıp çıkardıktan sonra kabuklarını soyun ve Sinbo meyve sıkacağı ile domateslerin suyunu çıkarın.
- 2) Limon suyunu ve şekerini bir tatlı kaşığı ılık suda eritin.
- 3) Domatesin suyunu, limon suyunu, eritilmiş şekerini, yeteri kadar tuz ve karabiberle birlikte iyice karıştırdıktan sonra buzdolabına bırakın ve en az dört saat bekletin.