



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES REÇELİ (BODRUM MUĞLA)

Bodrum Belediyesi

1 kg armut tipi domates, tercihen aynı boylarda, küçük, sert  
1 yemek kaşığı karanfil  
160 g badem  
1 kg toz şeker  
2 adet limon tozu  
1 adet çubuk tarçın

Kireç kaymağı hazırlamak için 3 litre su ile 2 avuç kireci karıştırın. 4 saat geçince kireç çökecek ve üstünde kalan su kireç kaymağı olacaktır. İlk oluşan kaymağı kullanmayın. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın ve ardından ikinci kireç kaymağını süzerek ayırın.

Domateslerin kabuklarını soyun ve 2 saat boyunca sönmemiş kireç kaymağında bekletin. Domatesleriniz sert bir hale geldikten sonra kireç kaymağından çıkarın ve bol su ile en az 3 kez yıkayarak kireçten arındırın.

Domatesleri 3 - 4 yerinden delerek iyice sıkın ve çekirdeklerini çıkarın.

Delmiş olduğunuz yerlerden bademleri domateslerin içine yerleştirin (her bir domates için 2 - 4 adet).

Domatesleri bir tencereye yerleştirin, üzerine şeker ve su ilave ederek kaynatın. Kaynamaya başlayınca tarçın ve karanfil ekleyerek kıvama gelinceye kadar kaynatmaya devam edin.

Ocaktan almanıza yakın limon tozunu ilave edip ocaktan alın. Sıcakken kavanozlara doldurup kapaklarını sıkıca kapayın ve ters çevirip soğumaya bırakın.

