



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES REÇELİ (MERSİN)

Tarsus Belediyesi

4 kilo lında tipi domates
1 kilo kireç suyu
4 kilo seker
150 gr fındık veya badem
1 adet limon

Sert ve kırmızı 4 kilo lında tipi domatesin kabuğu ince ince soyulur, soyulduktan sonra dolma oyacağı ile oyulur gibi çekirdeği ayklanır. Bilahare altı saat kireç suyuna bırakılır, o kireçte ıslanırken 4 kilo domates 4 kilo seker konduktan sonra koyduğumuzun sekerin üzerine göz kararı su ilave edilir. Birkaç defa taklalandıktan sonra domatesi güzelce yıkanır. Yıkandıktan sonra badem veya fındık doldurulur. Kaynamıs suyun içine atılır, o kaynatılmaya başlanır. Kaynarken 1 adet limon un suyu sıkılır, kabuğu da içerisine doğranır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servise hazır demektir.

