



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES REÇELİ (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg. sert reçellik domates

Kireç

1 çay bardağı soyulmuş badem

1 kg. şeker

½ limon ya da birkaç parça limon tuzu

Domatesler yıkanır, kabukları soyulur, çekirdekleri atılır.

Kireçli su hazırlanır, domatesler 3-4 saat bu suda bekletilir.

Sonra çıkarılır ve iyice yıkanır. Domateslerin içine kabuğu soyulmuş ve kavrulmuş ya da çiğ badem sokulur.

Şerbeti, diğer reçeller gibi su ve şekerle hazırlanır. Şerbet haline gelince, içine domatesler eklenir, iyice kıvamını alana kadar kaynatmaya devam edilir. Ocaktan indirmeden 5-6 dakika önce limon suyu ilave edilir. Soğuduktan sonra cam kavanozlara aktarılır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 27.10.2021