



DOMATES TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

1 kg domates
2 kg şeker
Kabuk tarçın
Tane yenibahar
Dondurma
1.5 litre su

Domatesler az haşlanır. Daha sonra çekirdekleri çıkarılıp soğumaya bırakılır. Şerbet için şeker, kabuk tarçın ve yenibahar bir arada, suyla kaynatılır. Domates dilimleri şerbetin içinde marine edilir. Şerbetten süzülür, dondurma ile katmanlar halinde dizilerek, dondurucuda servis edilecek zamana kadar bırakılır.

