



DOMATES TATLISI

10 adet oval domates
1,5 su bardağı toz şeker
2 adet çubuk tarçın
10 gr karanfil
100 gr fındık (tarçınla karanfilin yerine kıvamık şekeri olabilir)
Süslemek için yeşil fındık, hindistancevizi
2-3 adet limon tuzu

Domatesleri yıkayıp sıcak suya atın. 5 dakika suda bekletin. Çıkarıp kabuklarını soyun. Ortasındaki çekirdeklerini ayıklayın. İçine 2-3 adet fındık koyup karanfile ağzını kapatın. Ayrı bir tencereye şekeri üzerine örtecek kadar az suyla ateşe koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırın. İçine tarçın, karanfil, çok az da kırmızı şeker boyası koyun. Surup koyulmaya başlayınca domatesleri içine koyun. Ocağın altını kısın. Domatesler surubu çekmeye başlayınca 2-3 adet limon tuzu koyun. 5 dakika daha kaynatıp atesten alın. Üzerini fındık, yeşil fındık, hindistancevizi ile süsleyerek servise sunun.



Fotoğraf "sihirli kaşık" tarafından gönderildi. 16.09.2018