



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ELMA VE MANGO CHUTNEY

250 gr mango (soyulmuş ve dilimlenmiş)
250 gr elma (soyulmuş ve dilimlenmiş)
2 adet kakule
1 çay kaşığı tane kimyon
5 adet tane karabiber
1 çay kaşığı rezene tohumu
1.5 su bardağı elma sirkesi
1.5 su bardağı su
1 adet kırmızı kuru biber
2 su bardağı şeker
3 çay kaşığı tuz
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kuru üzüm
1 adet Tülbent

Tülbentin içine tane baharatlar ve kuru biber konularak baharat torbası hazırlanır.
Mango ve elma dışındaki tüm malzemeler tencereye alınır ve bir taşım kaynatılır.
Kaynayan sirkeli ve şekerli suya meyveler ilave edilerek 2 dakika daha kaynatılır ve altı kapatılır.
Tencerenin ağzı kapalı bir şekilde oda sıcaklığında turşu soğutulur.
Soğuduktan sonra baharat torbası çıkartılır ve cam bir kavanozda buzdolabında soğutulur.