



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EV YAPIMI KETÇAP

3 Büyük Boy Domates veya Aynı Ölçüde Konserve Domates

1 Tutam Taze Zencefil

3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Birkaç Tane Limon Otu (opsiyonel)

1 Çay Kaşığı Çin Baharat Karışımı (toz anason, toz karanfil, toz tarçın, toz kırmızı biber, toz rezene) -( zevke göre farklı baharat karışımları tercih edilebilir. tatlı ve acı toz kırmızı biber kulla

2 Yemek Kaşığı Kırmızı Üzüm veya ( Cherry Vinegar ) Şeri / Vişne Sirkesi

2 Çay kaşığı Bal

2 Adet Kırmızı Biber veya Meksika Biberi ( acı olmasını istediğiniz ölçüde ayarlayabilirsiniz)

Gerekli Ekipman:

Spatula

Sos tenceresi

Blender

Saklama Kabı

Şişe

Tarif sonucu yaklaşık 200 ml ev yapımı ketçap elde ediyoruz.

Domateslerin kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkartın.

Sularını süzerek doğrayın.

Zencefilden bir tutam kopartın soyun ve iyice doğrayın.

Limon otunu da soyup ince doğrayın.

Bir sos tenceresine 3 Yemek kaşığı Pakmaya Pudra Şekerini ekleyin ve açık renk karamel rengini alana kadar ısıtın. Sonrasında rendelenmiş domatesleri ekleyin ve iyice karıştırın. Orta /kısık ateş arasına alın.

Limon otu ve zencefil karışımını ekleyin.

1 çay kaşığı Çin baharat karışımı, 2 Yemek kaşığı sirke, 2 çay kaşığı bal ve 2 kırmızı biberi ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

16 dakika kısık ateşte karıştırarak pişirin.

Kırmızı biberleri çıkarıp, kalan karışımı blenderda çekin. Soğumaya bırakın.

Bu ev yapımı ketçabınızı hava almayan bir kaptan veya cam şişede 1 hafta kadar buzdolabında saklayabilir ve servis edebilirsiniz.



