



HARDALLI KETÇAP

- 1 Su bardağı domates salçası
- 1 Çorba kaşığı soğan suyu
- 1 Çay kaşığı yeni bahar
- 1 Çay kaşığı karabiber
- 1 Çay kaşığı hardal
- 1 Çay kaşığı tuz
- 1,5 Tatlı kaşığı toz şeker
- 1 kahve fincanı sirke

Bir tencerenin içinde tüm malzemeleri karıştırarak, orta hararetli ateşde 10- 12 dakika kaynatın, kenarlardan yanmasın ve dip tutmasın diye bir yandan da yavaşça karıştırın.
Sonra soğuyunca kavonoza koyun kapağını kapatıp buzdolabında bekletin.
Ketçap gerektiğinde kullanın.

