KABAKLI PORTAKALLI CHUTNEY

www.miele.com.tr

1 Küçük kabak
1 Soğan
2 diş Sarımsak
1 Elma
1 Portakal
100 ml otlu Sirke
200 gr. Kandis şekeri
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı Hardal tohumu
1 küçük kaşık ucu ile Tarçın, toz
1/2 çay kaşığı Köri tozu
1/2 çay kaşığı tane Karabiber, pembe

Kabakları yıkayın ve ayıklayın. Soğanı ve sarımsağı soyun. Sarımsağı ezin. El-ma ve portakalı soyun, kabak ve soğanı küpküp doğrayın.
Sirke ve Kandis şekeri bir cam kaba konur ve 850 Watt gücünde 5 dakika ısıtın.
Sebze, meyve ve baharatı ilave edin ve üstü kapalı olarak yaklaşık 10 dakika 600 Watt gücünde pişirin.
Chutney kavanozlara doldurulur ve sıkıca kapatılır.

© lezzetler.com tarif no:123979 • adı:Kabaklı Portakallı Chutney • gönderen:aşçıbaşı fikret • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:47