



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARANFİLLİ KETÇAP

6 olgun domates
1 çay fincanı limon suyu
1-2 tane karanfil
1 orta boy soğan
2 tane kırmızı biber
2 tane yeşil biber
1 tatlı kaşığı şeker
1 Çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sirke

Bir tencerenin içinde kabukları soyulup küçük küçük doğranmış domatesler, minik doğranmış soğan ve biberler konularak pişirilmeye başlanır.

Tuz ve karanfil eklenerek pişirmeye devam edilir.

Yeteri kadar piştikten sonra tel süzgeçten geçirilir.

Tekrar ateşe oturtulup kısık ateşte kaynatılarak koyulaşması sağlanır.

Limon suyu, sirke ve şeker ilave edilerek bir taşım kaynatılır.

Sonra soğuyunca kavonoza koyun kapağını kapatıp buzdolabında bekletin.

Ketçap kullanmak gerektiğinde kullanın

