



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETÇAP

2.5 kg Domates

Acılı ketçap için; 6-7 adet kırmızı acı süs biberi

Tatlı ketçap için; 3 adet tatlı kırmızı salçalık biber

3 adet orta boy kuru soğan

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı şeker

2-3 yemek kaşığı üzüm sirkesi

6 yemek kaşığı zeytinyağı

2 tatlı kaşığı kaya tuzu

1 tatlı kaşığı buğday nişastası [?] büyük bir kavanoz yapacak iseniz ve tüketimi 1 haftadan fazla uzun sürecek ise nişasta katmayın.

Tane kişniş, tane kimyon, tane karabiber,

3 adet defne yaprağı

2 adet karanfil

Küçük bir parça tarçın

Domates, soğan, sarımsak ve biberi büyük büyük doğrayın.

Geniş bir tencereye alın.

Baharatları küçük bir tülbent parçasının içine yerleştirin ve ağzını bağlayın.

Hazırladığınız baharat poşetini de doğradığınız sebzelerin üzerine yerleştirin.

Tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte sebzeler iyice yumuşayana kadar pişirin.

Sebzeler pişince baharat poşetini içerisinden çıkarın.

Ardından sebzeleri robottan geçirin, püre haline getirin.

Hazırladığınız püreyi süzgeçten geçirin.

Süzgeçten geçirilen ketçabı tekrar bir tencereye alın ve ocağa koyun.

Zeytinyağı, tuz ve şekeri ilave edip karıştırın.

Pişmeye bırakın, ara ara karıştırın.

Sirkeyi ilave edin.

Eğer kısa sürede tüketmek için yaptıysanız nişastayı bu aşamada ketçaba ekleyin ve sürekli karıştırın.

Kaynamaya başladıktan sonra etrafa sıçramaya başladı ise ve ya kaynarken yanardağ gibi gözenekler çıkıyor ise ketçap olmuş demektir.

Uzun süre kullanmak için yaptıysanız kavanozlara doldurun ve ağzı kapalı olarak ters çevirip soğuması için bekletin.

Eğer 5-6 günlük yaptıysanız kavanoz koyun ve soğuduğunda ağzını kapatın, buzdolabında muhafaza edin.

