



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KETÇAP

2 soğan
2 kilogram domates
2 diş sarımsak
50 mililitre elma sirkesi
100 mililitre su
1 çay kaşığı tane karabiber
2 karanfil
1 çay kaşığı pul biber
2 defne yaprağı
1 yemek kaşığı esmer şeker
Tuz
Karabiber

Soğanı, domatesi, sarımsağı rendeleyin ve 30 mililitre sirke ve suya ilave edip orta ateşte 40 dakika kadar pişirin. Bir başka tencere çıkarın ve kalan sirkeyi, tane karabiberi, baharatları ve defne yaprağını 10 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.

Hazır hale gelen domatesli karışımı blenderden geçirin ve iyice püre haline getirin. Bir tur da süzgeçten geçirip hazırladığınız sirkeli karışıma ekleyin. Şekeri koyup kaynatın. Karabiber, tuz serpin ve ocaktan alın. Ilık bir halde servis edin.

