



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KETÇAP

500 gram domates  
3 adet arpacık soğan  
2 diş sarımsak  
3 Yemek kaşığı zeytinyağı  
3 yemek kaşığı elma sirkesi  
Yarım yemek kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 adet defne yaprağı  
1 tutam tarçın  
1 adet karanfil  
Tuz  
Karabiber

Domatesleri rendeleyin.

Soğan ve sarımsakları rendeleyin ve bir sos tenceresine alın.

Üzerine toz şekeri serpin ve hafifçe karamelize olana kadar şekerle pişirin.

Üzerine rendelediğiniz domatesleri ilave edip kavurmaya başlayın.

Biber salçasını da ekleyip karıştırın.

Karanfili havanda ezip toz haline getirin.

Tarçın, karanfil tozu ve defne yaprağını da tenceredeki malzemeye ilave edin.

Ardından sirke, zeytinyağı, tuz ve karabiberi de ekleyip domatesler suyunu çekene kadar karıştırarak karıştırarak pişirin.

Sos pişince defne yaprağını tencereden alıp karışımı el blender'ı ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezin.

Ocağı yeniden açıp sosun suyu iyice çekilene ketçabın kıvamı koyulaşana kadar pişirin.

İlininca bir kavanoza alıp oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Kapağını sıkıca kapatıp buzdolabına kaldırın.

