



KETÇAP

7-8 olgun domates
1/2 çay bardağı sirke veya 1/2 limon
1 kırmızı etli biber
1/2 çubuk tarçın
1-2 yeşil biber
1-2 karanfil
1 büyük boy soğan
3-4 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz

İri doğranmış domates, ince kıyılmış soğan ve biberleri bir tencereye koyup tuz atınız. Hafif hararetli ısıda soğanlar yumuşayınca kadar pişirip, süzgeçten başka bir kaba geçiriniz. İçine tarçın ve karanfili tülbentle bağlayıp koyarak hacminin yarısı kalıncaya kadar kaynatınız. Baharatı çıkarıp sirke ve şeker ilave edip bir kaç taşım kaynatınız.

[ML® Ketçap için tıklayın](#)



Fotoğraf "sultan sadık" tarafından gönderildi. 28.08.2018