KETÇAP

7-8 olgun domates
1/2 çay bardağı sirke veya 1/2 limon
1 kırımızı 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 yumuşayıncaya 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

© lezzetler.com tarif no:22402 • adı:Ketçap • gönderen:şefkarnaval • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:00