



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KİREÇ SUYUNDA DOMATES REÇELİ

1 kilo domates  
1 kilo toz şeker  
1.5 bardak su  
Kireç suyu için:  
2 yemek kaşığı sönmemiş kireç  
2 litre su

Domatesleri yıkayarak kabuklarını soyun.

Soyduktan sonra bir kaba alarak kireç suyunu hazırlayın.

Bunun için bir kaseye iki litre soğuk su dökün ve içine 2 yemek kaşığı kireci ekleyerek karıştırın. Kirecin dibe çökmesi gerekir. Bu nedenle 2 saat bekleyin. Sonrasında güzelce süzün.

Kireç suyunun içine domatesleri koyun ve bir saat kadar bekletin. Beklettikten sonra domatesleri sudan alarak suyla yıkayın.

Tencere içine 1.5 bardak su dökün ve toz şekeri de ekleyin. Bu şerbeti karıştırarak kaynatın. Şerbet hazır hale gelince domatesleri ekleyin ve kısık ateşte kaynatmaya devam edin.

Yaklaşık 1 saat kaynaması gerekir. Sonrasında ocaktan almadan önce içine 1 yemek kaşığı taze limon suyu ekleyin.

Birkaç dakika dinlendirip kavanozlara koyun.

Kapağını kapatarak ters çevirin.

