



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ SUYUNDA DOMATES REÇELİ

1 kg erik domates
7 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çay kaşığı limon tuzu
1 paket vanilya

Kireçli suyu için; 12 su bardağı suya yumurta büyüklüğünde sonmemiş kireç konur ve eritilir. 5 saat bekleyen kireçli suyun kireci dibine çokunçe yüzündeki su alınır. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkartıp kireçli suda 3 saat bekletelim. 3 saat sonra kireçli suyun içinden çıkartılan domatesler 2-3 defa normal su ile yıkanır. Tencereye su, şeker konulur ve koyulasıncaya kadar kaynatılır. Koyulasan serbete domatesler eklenir biraz kaynadıktan sonra limon tuzu ilave edilir. Koyulasıncaya kadar kaynatılır. Koyulasan reçel ocaktan alınır ve vanilya eklenir. Soguyunca kavanozlara doldurulur.

[ML® Domates Marmeladı için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.03.2023