



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMIZI DOMATES REÇELİ (MANİSA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 kg salçalık sert domates  
1.5 kg toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon tuzu  
1 çay kaşığı vanilya

Kabukları soyulmuş domates parmak gibi uzun uzun doğranıp çekirdekleri çıkartılır, süzölmüş kireç suyuna yatırılır. 1 saat kadar bekletilir ve sertleşen domatesler kireç suyundan çıkartılıp iyice yıkanır. Şeker 1 litre suda eritilip kaynatılarak şurup hazırlanır, domatesler şuruba atılıp koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatmaya devam edilir. Ocaktan almaya yakın limon tuzu ve vanilya eklenir. Kahvaltılarda ya da yemek sonrası tatlı olarak sunulabilir.



Fotoğraf "serdal sandal" tarafından gönderildi. 18.01.2021