



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO CHUTNEY (KORE)

<https://www.lezzetsirri.com>

3 büyük yeşil mango
8 hurma
2 sivri acı kırmızı biber
1/2 tatlı kaşığı garam masala
330 gr. kahverengi şeker
1 su bardağı beyaz sirke
2 cm. taze zencefil veya 1,5 tatlı kaşığı toz zencefil
tuz

Mangoları soyun çekirdeklerini çıkarın ve ince ince kıyarak tuzlayın. Sivri biberlerin çekirdeklerini çıkarın. İnce ince kıyın. Zencefili ince ince kıyın. Hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve yine çok ince kıyın. Tencereye 1/2 tatlı kaşığı garam masalayı, kahverengi şeker ve beyaz sirkeyle birlikte koyun. Karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve 5 dakika yavaş yavaş kaynatın. Mangoları, biberleri, zencefili ve hurmaları ekleyin. Birlikte 1 saat kısık ateşte hafif hafif kaynatın. Daha sonra ateşten alıp bir kavanoza koyarak buzdolabında saklayın. Yemeklerinizin yanında servis yapın.

Not: "Chutney"de mango yerine, yeşil elma da kullanabilirsiniz.