



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO CHUTNEY

2 olgun mango
1 küçük baş soğan,
2 diş sarımsak,
1 acı sivri biber,
1 çay fincanı üzüm sirkesi,
100 g seker,
yarım tatlı kaşığı toz zencefil,
yarım tatlı kaşığı kişniş,
yarım tatlı kaşığı hint safranı,
yarım tatlı kaşığı toz hardal,
tuz,
75 g çekirdeksiz kuru üzüm

Mangoları soyarak ince dilimler halinde çekirdeğinden kesin. Soğanı ve sarmısağı ezin. Sevri biberi ortadan kesin, çekirdeklerini çıkartın. Hepsini sirke ve şeker ile mikserle koyun ve püre haline getirin. Püreyi ve baharatı bir tencereye dökün, suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın, üzümleri atın. Tekrar 5 dakika pişirin ve bir gece soğumaya bırakın.