Marmellata di Pomodoro

Domates Marmelatı

1,5 kg. di pomodori mezzi duri
2 bicchieri di zucchero a polverato
1 bustina di vaniglia
Metà succo di limone

I pomodori si lavano e si grattugiano.
I pomodori grattugati si fanno passarsi dal setaccio e si prendono i semi. Circa si avra 2 bicchieri purè di pomodoro.
Purè di pomodoro si mette in una pentola e sopra si mette lo zucchero.
Si miscela sul fuoco medio per non picicarsi a in fondo. Il momento di coerenza si aggiunge succo di limone.
Tra 5 minuti si aggiunge la vaniglia. E si toglie dal fuoco.
Marmellata si riempisce nei vasi in calda. Dopo aver raffreddata si chiudono i coperchi strettamente.

Nota: Marmellata di pomodoro è una ricetta da provare per le persone che cercano diversi gusti.