



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## DOMATES MARMELATI



1,5 Kg. orta sertlikte domates  
2 Su bardağı toz şeker  
1 Paket vanilya  
Yarım limonun suyu

- # Domatesler yıkanır, rendelenir.
- # Rende domatesler süzğüden geçirerek, çekirdeklerinden arındırılır. Yaklaşık 2 su bardağı domates püresi elde edilir.
- # Domates püresi bir tencereye konur, üzerine şeker konur.
- # Orta ateşli ocakta dibinin tutmaması için ara sıra karıştırılır, kıvama gelmeye başlayınca limon suyu eklenir.
- # 5 dakika sonra vanilya katılır, ocaktan alınır.
- # Marmelat sıcak olarak kavanozlara doldurulur, soğuyunca kapağı sıkıca kapatılır.

**Not:** Domates marmelatı değişik lezzet arayanlar için mutlaka denenmesi gereken bir tarifdir.