



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Ketçap

Ketçap



10 ədəd orta boy yetkin pomidor
1 ədəd quru soğan
1 ədəd qırmızı bibər
2 ədəd iti bibər
1 çay qaşığı buğda nişastası
1 çay qaşığı duz
3 yemək qaşığı sirkə
1 yemək qaşığı şəkər

- # Pomidorların qabıqları soyulmadan iri doğranar. Bibərlərin toxumları çıxarılır və iri doğranar. Soğan incə qıyılır.
- # Hazırlanan vəsait bir qazana qoyular, üzərinə duz əlavə olunar. Orta atəşə yerləşdirilər və vəsait tamamilə şəklini itirənə qədər qaynadılar.
- # Daha sonra qarışıq bir süzgecdən basdıraraq keçirilər. Qalan qisim təkrar atəşə yerləşdirilər.
- # Bişərkən rəng dəyişdirməyə başlayınca az soyuq suyla qarışdırılmış nişasta qatılar. Qarışdıraraq konsistensiyaya sahəyə qədər bişirilər.
- # İstənilən konsistensiyaya çatınca sirkə və şəkər qatılar bir daşam daha qaynadılar.
- # Qazanda soyuduqdan sonra qaba qoyula bilər.

Qeyd: Ketçabın məzmununda nişasta olduğu üçün soyuduqca və gözlədikçə qatılaşar.