



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Tomate Marmalade

Domates Marmelatı



1+1/2 de tomate, dureza media
2 vaso de azúcar granulado
1 paquete de vainilla
Jugo de medio limón

- # Lavar los tomates, reja.
- # Escurrir la tomates rallados para eliminar sus semillas. Obtener casi 2 tazas de puré de tomate.
- # Ponga el puré de tomate en una olla, agregar el azúcar en ella.
- # Cocine a fuego medio revolviendo de vez en cuando, si llega el derecho a la coherencia, añadir zumo de limón.
- # Añadir la vainilla 5 minutos más tarde, retírela de la estufa.
- # Llenar la mermelada caliente en los frascos, cuando se enfría cubrir los topes.

Nota: es mermelada de tomate vale la pena intentarlo para los que están buscando diferentes tipos de gustos definitivamente.