



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## 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.