



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Томатный Мармелад

Domates Marmelatı



1,5 кг.помидор
2 стакана сахара
1 пакетик ванилина
Сок половины лимона

- # Помидоры помыть и натереть на тёрке.
- # Процедить от семечек через дуршлаг. Должно получиться 2 стакана томатного пюре.
- # Пюре положить в кастрюлю, засыпать сахаром.
- # Варить на среднем огне, постоянно помешивая. Добавить лимон.сок.
- # Через 5 минут добавить ванилин и снять с огня.
- # Горячий мармелад перелить в банку, остудить и плотно закрыть крышкой.

Томатный мармелад для тех, кто любит новый вкус.