KETÇAP



10 adet orta boy olgun domates
1 adet kuru soğan
1 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
1 tatlı kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı şeker

Domateslerin kabukları soyulmadan iri doğranır. Biberlerin tohumları çıkarılır ve iri doğranır. Soğan ince kıyılır.
Hazırlanan malzeme bir tencereye konur, üzerine tuz eklenir. Orta ateşe yerleştirlir ve malzeme tamamen şeklini kaybedene kadar kaynatılır.
Daha sonra karışım bir süzgeçten bastırarak geçirilir. Kalan kısım tekrar ateşe yerleştirilir.
Pişerken renk değiştirmeye başlayınca az soğuk suyla karıştırılmış nişasta katılır. Karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
İstenilen kıvama ulaşınca sirke ve şeker katılır bir taşım daha kaynatılır.
Tencerede soğuduktan sonra kavanoza konabilir.

Not: Ketçabın içeriğinde nişasta olduğu için soğudukça ve bekledikce kıvamı katılaşır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1442 | Adı: Ketçap | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 10:24