



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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 yerleştirilir 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 bekledikçe kıvamı katılaştır.