

## Ev Yapımı Ketchup

### Malzemeler

5 kilo domates  
1-2 adet acı biber  
3 adet soğan  
10-15 diş sarımsak  
1 tatlı k. karabiber  
4 adet defne yaprağı  
1 adet cubuk tarçın  
3-4 adet karanfil  
4 yemek k. şeker  
1/3 su b. sirke  
1/3 su b. zeytinyağı  
Tuz

### Yapılışı

Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyun ve blender ile hepsini pure haline getirin. Soğan ve sarımsağı rendeleyin, biberlerin tohumlarını temizleyin ve sosunuzu hazırlamak için tencerenin tabanına koyun. Domatesi ve bütün baharatları ekleyin. Orta ısıda ki ocakta ara sıra karıştırarak domatesler suyunu çekene kadar pişirin.

Domateslerin içinden taneli tüm baharatları süzgeçten geçirerek çıkartın. Puruzsuz hale gelen domatese tuz, şeker, sirke ve zeytinyağını ekleyip tamamen suyunu çekene kadar tekrar kaynatın. Ketchup sıcakken cam kavanozlara doldurarak buzdolabında saklayın.