

# Mango Chutney

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~85 kcal

Açılış 1/10

Mango chutney, meyveyi sirke, zencefil ve baharatla reçelsi ekşi tatlı bir sosa dönüştürür.

## Malzemeler

- 3 adet Mango
- 120 ml Elma sirkesi
- 120 gr Şeker
- 20 gr Zencefil

## Yapılı

1. Mangolar küçük küp doğrayın zencefilini ince rendeleyin.
2. Mango, elma sirkesi, şeker ve zencefilini tencereye birlikte alın.
3. Karışımı kaynatın sonra kısık ateşte 30-35 dakika koyulaştırın.
4. Chutneyi ocaktan aldıktan sonra tamamen soğutun, kavanoza sızdırarak koyun.

### PÜF NOKTASI

Mangoyu küçük küp doğrayın parçaları sos koyulaşmadan diri kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Köri, pakora veya peynir tabağında servis edin.