



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOMATES SALÇASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Salçalık domatesler etli ve olgun olmalıdır.

Domatesler iyice yıkandıktan sonra birkaç parçaya ayrılarak kıyma makinesinde çekilir. Sonra süzekli legenlerde süzülerek suyu alınır. Geriye kalan ve tort adı verilen kalıntısı elde topaç edilerek sıkılır ve olabildigince suyu alınır.

Domatesin suyu tepsilere ya da sinilere alınarak güneşletilir. Güneşletilirken günde en az 4-5 kez karıştırılır. Salça kıvamına geldiğinde tuz atılır iyice karıştırıldıktan sonra kavanozlara doldurulur.

Domates salçasının bir kısmı da biber salçasıyla karıştırılarak "karışık salça" olarak kavanozlara doldurulur. Uzun zaman kullanılmayacaksa yüzüne 2 mm kalınlığında olacak şekilde zeytinyağı dökülür.

