DOMATES SALÇASI

https://pomatsite.blogspot.com.tr

10 kilo domates
Zeytinyağı
Kalın tuz

Domatesleri dörde bölün, bir kase içinde bir gün bekletin.
Ertesi gün süzgeçten geçirin. Çekirdeklerini, kabuklarını ayırın. Bez bir torbadan süzün. (Ya da bu işlem yerine, domatesleri kabuklarıyla beraber robottan geçirin.) Torbada kalan pelte kısmı, 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı ve 2 yemek kaşığı tuz ekleyerek tencerede kısık ateşte, suyunu çekip, koyu bir kıvama gelecek şekilde kaynatın. (Domates ısıya maruz kaldıkça içindeki likopen oranı artar.) Soğuduktan sonra kavanoza doldurun. 10 kilo domatesten 750-1000 gram arası salça çıkıyor. Kavanozda, içine biraz daha tuz ekleyin, karıştırın. Eklenen tuz bakterilerin oluşmasını önler.Üzerine zeytinyağı gezdirin sıkıca kapayın. Zeytinyağı hava ile teması keser, bozulmadan saklanmasını sağlar. Hazırladığınız salçaları tüketene kadar buzdolabında saklayın.Bu ölçüden 750-1000 gram arası salça çıkmaktadır.

Not: Kullandığınız kavanoz çok sıcak suda yıkanmış ve kuru olmalı. Mümkünse iç kısmına el ile temas edilmemeli. Kapak olarak kullanılmamış yeni kapak tercih edilmeli. Hazırlanan salça buzdolabında saklanmalı.

© lezzetler.com tarif no:116747 • adı:Domates Salçası • gönderen:eznur • indirme tarihi:04.05.2024 - 18:17