



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SALÇASI

Domates salçası aşığı -yukarı her yemekte kullanılan, başta C vitamini olmak üzere çeşitli vitaminlerin kaynağı bir besindir. Domatesten vakum usulüyle yapılan salçada C vitamini ur. Ama piyasada satılan salçaların genellikle besin değerleri yoktur Zira, pek çok imalâthanede, domatesler yıkanmadan ezme makinesinden geçirilir, sonra torbadan süzülür. Torbadan süzölmüş domates püresine de kesif tuz katılarak salça elde edilir. Tabii, bu şekilde yapılan salçada, vücuda yararlı madenî maddeler, seker ve organik asitler ziyan olur gider Bu bakımdan biz, her ailenin, domatesi bol ve ucuz mevsiminde alarak salçasını kendi evinde yapmasını salık vereceğiz.

Salçaya elverişli domates çeşitleri: Salçaya elverişli domatesler, son derece olgun, çekirdeği az ve eti fazla olanlardır. Susuz yetiştirilen kır domateslerinden iyi ve bol salça alınır

Kullanılacak kaplar: Salça yapımında kalaylı bakır, tahta ve emaye kaplar kullanılır. Domates suyunun uçurulması için, geniş kalaylı bakır veya emaye tepsiler elverişlidir. Koyulaşmış ve tuzlanmış salçalar teneke kutularda ve cam kavanozlarda saklanır.

Yapımı: Olgun domatesler bol suya yıkanıp temizlenir ve küçük parçalara kesilir. Kesilmiş domatesler hiç bekletilmeden kalaylı bir bakır tencereye veya kazana konur ve kendi suyuyla yumuşayınca kadar kaynatılır. Kaynama sırasında domates kabın dibine yapışmaması için karıştırılır. Haşlanıp yumuşamış domatesler, altına bir tencere oturtulmuş küçük delikli kevgirden geçirilir Bu işlem sonunda domateslerin kabukları ve tohumları kevgirde kalır, sırası ise tencereye akar. Elde edilen domates şırası, geniş kalaylı bakır veya emaye tepsilere dökölür. Tepsiler, evin bütün gün güneş gören, temiz bir yerine konur. Tepsilerin üzerleri siyah renkli birer tülbentle örtölürse, koyulaşma çabuk ve temiz olur. Salça, suyu uçup koyulaşmaya başlayınca tartılır ve % 5-10 oranında tuzlanır.

Az tuzlu salçayı küflenmekten korumak için, havayla temas etmeyecek şekilde kaplara doldurmalı ve üzerine bir parmak zeytinyağı koymalı. Az tuzlu salçayı kavanozlara yerleştirdikten sonra, kaynar suda 20 dakika pastörize etmek uygun olur. Salça yapımında başka bir usul de elde edilen domates şırasını sık dokunmuş Amerikan torbalara koyup süzmektir. Ama bu usulde, domates şırasının suda eriyen en önemli maddeleri ve C vitamini ziyan olur. Susuz yetiştirilmiş domateslerin de 10-12 kilosundan 1 kilo salça elde edilir.