



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SALÇASI

4-5 domates
1 tatlı kaşığı tuz

Domatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Kevgirden geçirip posasını atın. Kalan domates suyunu blenderden geçirip büyük bir tepsiye alın. Tuz ekleyip karıştırın.

Domates salçasını güneş gören bir yerde bekletin. Rengi koyulaşıp katılaşınca kavanozlara alın. Kaynar suda pastörize edip kuru bir havlu üzerinde soğumaya bırakın. Serin ve kuru bir yerde saklayın.

Not: Domates salçasını güneşe kavrulmaya bırakırken içine sıvıyağ ilave edebilirsiniz. Güneşte kaldığı süre içinde ara sıra karıştırın.

