



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE DOMATES SALÇASI

Kullanılacak malzeme :

4 orba kaşığı (80 gram) sadeyađ¹
orta büyüklükte 5 (750 gram) domates,
Orta büyüklükte 2 baş (150 gram) soğan,
4 bardak su veya et suyu,
1 orba kaşığı un,
1/2 çorba kaşığı şeker,
1 kahve kaşığı kırmızı biber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : İnce ince kesilmiş soğanlar, yağ ve yeteri kadar tuz bir kuşaneye konur ve orta kuvvetteki ateşte soğanlar iyice pem. beleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pem-beleşince un katılır ve  dakika da unla birlikte kavrulur. Sonra kuşaneye küçük parçalara bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış domatesler katılır. Domatesler eriyip de premsi bir duruma gelinceye kadar ikide bir karıştırılarak kuşanedekiler pişirilir. Sonra bunlara su veya et suyu, şeker, kırmızı biber katılır. Hepsi iyice karıştırılır ve hafif koyu bir durum alıncaya kadar kapaksız olarak kaynatılır. Salça koyu bir kıvamda gelince bir süzgeç veya kalbura konur ve kaşıkla üstlerine bastırılarak süzülür. Böylece boza kıvamındaki salça yemeklere katılmak üzere hazır duruma gelmiştir.
