



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI DOMATES SOSU

5 kg. domates
2 baş soğan
5-6 diş sarımsak
5-6 adet acı kırmızı biber
1 tutam karabiber
2 kaşık sirke
Tuz

1. Kabuklarını kolaylıkla soyabilmek için domatesleri hafifçe çizerek kaynar suya atın.
2. 1-2 dakika sonra sudan çıkarıp kabuklarını soyun.
3. Sonrasında domatesleri doğrayın.
4. Bir tencerenin içerisine birkaç kaşık sızma zeytinyağı koyun.
5. İnce kıyılmış soğanları ve sarımsakları zeytinyağında birkaç dakika çevirin.
6. Doğradığınız acı biberi ekleyin, üzerine domatesleri ilave edin.
7. Baharatları da ekleyin ve kısık ateşe pişirmeye başlayın.
8. Arada tahta kaşıkla karıştırarak kıvam alıncaya kadar yaklaşık iki saat pişirin.
9. Defne yaprağını bir kaşık yardımı ile tencereden çıkarın.
10. Ocaktan indirirmeden önce sirkeyi ilave edin.
11. Karıştırın ve birkaç dakika daha pişirin.
12. Tüm sosu süzgeçten geçirerek ya da el blender[?]ında çekerek homojen bir sos elde edin.
13. Sosu sterilizasyonunu yaptığınız kavanozlara dökün.
14. Çevreye bulaşmaması için geniş ağızlı bir metal huni kullanabilirsiniz. Kavanozun üzerinde 2 cm boşluk kalmalı.
15. Herhangi bir hava kabarcığı kalıp kalmadığını kontrol edin, varsa steril bir bıçak yardımıyla hava kabarcıklarını alın.
16. Bir kağıt peçete yardımıyla kavanozun ağzını temizleyin.
17. Kuru ve temiz kapakları sıkıca kapatın ve sayfa 108[?]deki sterilizasyon işlemini uygulayın.
18. 6 ay-1 yıl serin ve kuru bir yerde saklayabilirsiniz.

