



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES DONDURMA

Domatesi Rendeleyerek Dondurma:

Domatesi saklamanın farklı yöntemleri var. En kolayı rendelediğiniz domatesleri buzdolabı poşetlerine koyup havasını iyice alıp buzuğa atmaktır. Yemeklerde kullanabilirsiniz.

Domatesi Kavurarak Dondurma:

Domatesi zeytinyağı ve soğan ile birlikte kavurarak buzuğa atmak da yemek yaparken işinizi kolaylaştıracak bir başka yöntemdir.

Domatesi Pişirerek Dondurma:

Yemeklerde kullanmak için tercih edebileceğiniz üçüncü seçenek ise zeytinyağında kısa bir süre soğan ve domatesleri pişirmek. Hazırladığınız harcı soğuduktan sonra yine buzdolabı poşetlerine koyarak derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

Domatesi Bütün Olarak Dondurma:

Derin dondurucunuzda yer varsa bütün olarak kabuğuyla da domatesi saklayabilirsiniz.

