



## KONSERVE DOMATES

1-2 kilogram domates  
Tuz

Domates konservesini çiğ ya da pişmiş halde saklayabilirsiniz.  
Çiğ domates konservesi için domatesleri soyup çekirdeklerini çıkarın.  
Etli kısımlarını küp küp doğrayın ya da robottan geçirin.  
Kavanozlara doldurup yarım tatlı kaşığı kadar tuz ilave edin.  
Ağızlarını sıkıca kapattıktan sonra ters vaziyette tencereye yerleştirdiğiniz kavanozları aralarına bezler sıkıştırarak 15-20 dakika kadar kaynatın.  
Domates konservesini pişirdikten sonra saklamak için aynı şekilde doğrayıp kaynatın.  
Kaynamaya başladıkları noktada kavanozlara doldurun.  
Yarım tatlı kaşığı tuzu da ilave ettikten sonra kapaklarını sıkıca kapatın ve kaynatma işlemini yapın.

