



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES KONSERVESİ

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

5 kg Domates
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker

Kabuğu güzelce soyulan 5 kg domatesi küp küp bir şekilde doğrayalım. Eğer domatesleri kolay bir şekilde soymak istiyorsanız tabanını artı şeklinde kesip ardından kaynayan bir suya bırakıp 45 saniye, 1 dakika kadar beklettikten sonra buzlu suya atıp yine 1 dakika bekletip çıkarabilirsiniz. Bu yöntemle birlikte domates kabuklarının çok kolay bir şekilde soyulduğunu göreceksiniz.

Doğramış olduğunuz domatesleri bir kabin içine alarak çok az da domateslerin suyunu sıkıp derin bir tencereye dökelim.

Tenceredeki domateslerin üstüne bir yemek kaşığı tuz, yarım çay bardağı sıvı yağ ile bir yemek kaşığı toz şekeri ilave edip karıştıralım.

Sonrasında tencereyi ocağa alıp kaynayınca dek yüksek ateş ile sonra ise kısık ateş ile ara ara karıştırıp 1 saat süresince pişmeye bırakalım. Buradaki püf noktası ise domateslerin suyunu süzmek gerekliliği. Çünkü domatesler pişerken sulanırlar ve pişme süreleri de uzar. Sıktığınız suyunu eğer isterseniz çorba şeklinde isterseniz içine tuz atıp domates suyu olarak da kullanabilirsiniz. Bununla beraber toz şeker konservemizin bozulmamasıyla daha uzun bir süre muhafaza edilmesine imkan verecektir. Miktarı az olduğundan tadını zaten hissetmeyeceksiniz ancak şeker domateslerin ekşiliğini almış olacak.

Domatesler yeteri kadar piştikten sonra ocağın altını kapatmadan kavanozlara iki parmak eksik kalacak şekilde koyalım. Bu aşamada kavanozlar sıcak olduğundan dikkatli olmakta yarar var.

Kavanozları hava almayacak şekilde ağzını sıkı bir şekilde kapatarak ters çevirip soğumaya bırakalım.

Not: Mevcut ölçülerle yaklaşık olarak yarım litreden dört kavanoz konserve doldurulabiliyor ancak tarifteki miktarları orantılı bir şekilde artırırsanız elde ettiğiniz konserve sayısı da artacaktır.

