



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES KONSERVESİ

5 kg taze domates

1 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı şeker

Yarım çay bardağı zeytinyağı

3-6 tane yaklaşık bir litrelik cam kavanoz, metal kapaklı olanlardan. Kavanozun büyüklüğü önemli değil ama kapak plastik olmaz, mutlaka metal/tenek kapaklı olacak.

Domateslerin kabukları soyulur ve kuşbaşı doğranır. (Domatesleri ya elma soyar gibi soyarsınız veya alt kısmına X işaretinde sadece kabuğu kesilecek şekilde hafif kesersiniz, önce kaynar suya 45 saniye batırıp çıkarır sonra 45 saniye buzlu soğuk suya daldırırsınız, domatesin kabukları zar gibi kendiliğinden soyulduğunu görürsünüz. Bütün domatesleri soyulup küp küp doğandıktan sonra, iki avcunuzun içinde hafif suyunu sıkarak derin bir tencereye alırsınız. Diğer malzemeleri de ekleyip, önce yüksek ateşte kaynatın, sonra altını kısıp ara ara karıştırarak bir saat kadar pişirin. (Suyunu süzmeden yapılırsa, pişme aşamasında çok sulanır ve pişmesi çok uzun sürer, sıkılan suyu isterseniz, başka şekilde değerlendirebilirsiniz, çorbada falan veya tuz atıp domates suyu olarak içilir). Bir saatin sonunda domatesleri hala kaynamaktayken, kavanozları oldukça sıcak suda durulanır, cam kavanoz olduğu için sıcaklığa dayanıklı olması lazım. Ve kaynayan domatesleri sıcak sıcak kavanozları iki parmak eksik kalacak şekilde doldurulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2023