



DOMATES KONSERVESİ (TARSUS MERSİN)

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

Domatesler soğuk su ile şoklandıktan sonra domatesin kabuğu soyulur. Robottan geçirilen domatesleri sterilize ettiğimiz kavanozlara dolduruyoruz. Ardından kavanozun kapağı sıkıca kapatılır. Kazanlarda kaynattığımız kavanozları ateşten indirdikten sonra soğuması ve kıvama gelmesi için bir gece dinlendiririz.

