



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES KURUTMANIN PÜF NOKTALARI

Bütün domatesler ile kurutma yapılabilir ama istediğiniz kalite ve aromada olmaz. Bu sebeple en kaliteli ürünü elde edebilmek için ideal domates türünü seçmeniz gerekir. Yumurta biçiminde olan küçük boyutlu domateslerin seçilmesi gerekir. İç kısımları az sulu olanlarda tercih edilebilir ama biz özellikle bol sulu olan cinsleri tercih ediyoruz. Kurutma süresi bir miktar uzun sürer ama daha kaliteli bir domates elde etmiş oluruz.

Domateslerin kuruma esnasında iç kısımdaki su çekileceği için parça parça doğramak doğru değildir. Kabuklarını soymadan ortadan paralel şekilde 2 parçaya bölebilirsiniz. Bölmüş olduğunuz domateslerin iç kısımları yukarı gelecek şekilde seriyorsunuz. Alt kısmının toprak olması çok daha iyi olacaktır. Su toprağa karışacaktır ve domatesin çürümesini engelleyecektir.

Kuru domatesin soğuk olarak saklanması gerekir. 4 Derece ve altında saklamak kuru domatesin bozulmasını engeller. Buzdolabında saklamanızı öneririz. Eğer buzdolabında saklama imkanınız olmazsa güneş görmeyen soğuk bir alanda saklamanız iyi olacaktır.

Kurutulmuş domatesler lezzet açısından birçok yemekle uyumlu olabilecek, hatta kahvaltılık olarak da değerlendirilebilecek bir gıdadır. Kış boyunca, tencere yemeği olarak hazırladığınız tüm yemeklerin yanında, salatalarda ve mezelerde kullanabilirsiniz. Özellikle bakliyatların yanında enfes bir eşlikçidir. Domates kuruları haşlandıktan sonra, rondodan çekilerek, sağlık deposu domates çorbaları yapılabilir. Kahvaltıda lor peyniriyle karıştırılarak ve üzerine zeytinyağı dökülerek ekmekle tüketilebilir. Küp küp (minik boylarda) kesilerek ekmek hamuruna koyulur ve domatesli ekmekler yapılabilir. Ayrıca pilavlarda, makarnalarda da domatesli tarifler çoğaltılabilir.

