



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES KURUTMANIN PÜF NOKTALARI

Domatesler, kışlık yemek hazırlıklarının başrol sahibidir. Kilolarca domatesten hazırlanan mis kokulu salçalar, tüm kış boyu daha lezzetli ve daha sağlıklı yemekler yapmayı sağlar. Domateslerden yapabileceğiniz bir diğer kışlık yemek hazırlığı da kurutulmuş domatestir. Kimi zaman kahvaltı sofrasında kimi zaman bir dürüm arasında kimi zaman da reçelden turşuya her türlü yemek tarifinde yer alan en önemli lezzettir. Güneşin faydalarını alıp da kızaran domatesler şimdi de kuru halleriyle damakları şenlendirsin isterseniz püf noktalarımız sizin için gelsin. Yazımızın devamında domates kurutmaya yönelik ihtiyacınız olan püf noktalarını bulabilirsiniz.

Kurutma amaçlı satın alacağınız domatesleri de tıpkı yeme amaçlı alır gibi taptaze olanlarından seçmeye dikkat edin. Bu sayede daha iyi bir lezzette kuru domatesler elde edebilirsiniz.

Bol sulu bir domatesin güzel bir salata içinde, nefis bir peynirin yanında ne kadar da iştah kabarttığını biliriz.

Ancak kurutma işlemi sırasında bol sulu domatesler büyük bir zorluk sebebi olabilir.

Sulu domatesler çok daha uzun sürede ve zor şekilde kurur, aynı zamanda kuruma esnasında nemlenip bozulabilir. Bu nedenle diğerlerine göre daha az su içeren uzun ve çeri domatesler kurutmak için en iyi seçenekler arasında yer alır.

Kurutmak için tercih ettiğiniz domatesleri güzelce yıkadıktan sonra ortadan ikiye eşit olacak şekilde kesin.

Ardından her bir domatesin iç kısımlarına 1 çay kaşığı kadar kaya tuzu gezdirin. Mineral zengini kuru domates yiyebilmek için tuz olarak sofraya tuzu yerine kaya tuzu tercih edin.

Kesip tuzladığınız domatesler, kurutmaya hazır hale gelmiş demektir. Sıra geldi, onları özenle dizmeye... Kesip tuzladığınız domatesleri uygun büyüklükte bir tepsiye ya da ızgara teline dizin. Bu sırada domatesleri iç yüzeyleri yukarı bakacak şekilde dizmeye dikkat edin.

Kurutmak istediğiniz domatesleri sahip olduğunuz imkâna göre balkon, teras, bahçe gibi alanlara bırakabilirsiniz. Sadece bol güneşli ve kuru bir bölge olmasına dikkat edin.

Domatesleri kurutmak için bol güneşli bir mekâna bıraktınız ancak sürekli takipte olmanız gerektiğini unutmamalısınız. Domateslerin küflenmeden, bozulmadan kuruyabilmesi için nemlenmeden, çiy ya da yağmur yağmasından korumanız gerekir. Bunun için dış mekândaki domatesleri geceleri içeri almalı, ertesi gün yeniden güneşe çıkarmalısınız. Tamamen kuruyana kadar, ortalama 5-8 gün kadar her gün bu adımları tekrarlamalısınız.

Domates kurutmak için yeteri kadar güneşli bir bölge bulamıyorsanız fırından yararlanmayı deneyebilirsiniz.

Yukarıda bahsettiğimiz şekilde kesip tuzladığınız domatesleri bu kez fırın tepsisine dizerek 60 derece ısıda yaklaşık 12 saat boyunca kurumaya bırakabilirsiniz.

Domatesleri kuruttuktan sonra elbette ki akla gelen sorulardan biri de nasıl muhafaza etmek gerektiğidir.

Kurutulmuş domatesleri bez torbada ya da cam kavanozda uzun süre boyunca ilk günkü tazelikleriyle saklayabilirsiniz.



