



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES KURUTMASI

Tam olgunluktaki domatesler yıkanıp soyulur ve 3-4 mm. kalınlığında dilimlenir. Bu dilimler haşlanmadan kerevetlere serilir. Domatesler, kurutma fırınlarında, 60-65 derece sıcaklıkta kururlar. Kurutma işlemi, domatesler ele alınıp sıkıldığında, çıtırdayıp kırılacak hale gelinceye kadar devam etmelidir. Kurumuş domates dilimleri toz haline getirildikten sonra ambalajlanır. 15 kilo domatesten 1 kilo domates tozu elde edilir. Domatesler güneşte kurutulacaksa, iyice yıkanır, ortasından ikiye kesilir ve bu kesik yerlere hafifçe tuz ekilir. Tuzlanmış domatesler kerevete dizilerek güneşe konur.

[ML® Kışlık Domates için tıklayın](#)

[ML® Kışlık Domates \(görsel\)](#)



Fotoğraf "beyaz ay" tarafından gönderildi. 03.07.2020