



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES KURUTMA

Öncelikle doğal ve ilaçsız domatesleri yıkayın. Domateslerin susuz olmasına dikkat edin. Domatesleri ortadan ikiye kesin.

Kestiğinizde açıkta kalan yüzlerine bir çay kaşığı kaya tuzu ile tuzlayın. Daha sonra tuzladığınız domatesleri yüzü güneşi görecektir şekilde bir tepsiye dizin.

Balkon, teras veya güneşi gören herhangi bir yere tepsinizi koyabilirsiniz.

Domateslerin küflenmemesi için eğer dışarıda bir yere koyduysanız tepsiyi geceleri içeri alın.

Eğer evde güneşi gören bir alanınız yoksa fırında da kurutabilirsiniz. Kurumuş domatesleri ekmeklerinizde kullanabilirsiniz. Evde kuruttuğunuz domateslerle lezzetli salatalar yapabilirsiniz.

