



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES KURUTMASI

Kırmızı ve sağlam domateslerin saplarını ayıklayınız. Ortalarından ikişer parçaya ayırınız. Üzerlerine tuz ekerek tahtalara diziniz. Keskin güneşte rutubet büsbütün giderilinceye dek kurutulduktan sonra bir torba içine koyunuz. Bu torbayı rutubetsiz bir yerde saklayınız. Domates ihtiyacı olduğu zaman kurumuş domateslerden bir miktarını torbadan çıkararak akşamdan suya koyunuz. Sabaha dek bekletiniz. Domatesler kabardığından yemekte kullanılabilir hale gelir.

Not: Domatesler kurutulurken çekirdekleri ayıklanarak kurutulursa daha iyi olur.

[ML® Kuru Domatesli Yumurta için tıklayın](#)[ML® Kuru Nane için tıklayın](#)

[ML® Kuru Nane \(görsel\)](#)

