



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES PELTESİ

Bu mahsûlün bol ve ucuz senelerinde, gayet olmuşlarından tedarik etmeli. Güzelce yıkayıp ezmeli ve iyice sıkıp hasıl olan öz domates suyunu kaynatmalı. Mûnasip mikdar tuz da katmalıdır. Pelte halini alınca, ılık iken, bildiğimiz yerli mamulâtımızdan sırlı kavanozlara doldurmalı ve soğumasını müteakip ağzını kapamalıdır.

Not: Kış mevsiminde, tazesinin bulunmadığı zamanlarda biraz su ile karıştırıp yemeklerde kullanılır.

[ML® Kışlık Domates için tıklayın](#)
