



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SALÇASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Belirlenen miktar kadar alınan salçalık olgun domatesler yıkanır ve başlıkları alınarak geniş bir leğen içerisine ortadan dörde bölerek doğranır. Leğen içerisine doğranan domatesler iri salçalık tuzla tuzlanarak, büyük cam veya plastik bidonlara doldurulup ağızları ince tül veya tülbentle kapatılır. Güneşte 4-5 gün bekletilerek, günde 3-4 kez karıştırılır. Bu süre sonunda karıştırırken kabukları etinden ayrılıyorsa salça çıkarılacak duruma gelmiştir. Normal bir leğen üzerindeki kevgire dökülüp geçirilerek, kabukları ve çekirdeğinden ayrılır. Kevgirden geçirilen salçalar sinilere veya tepsilere dökülerek üzerine tülbent örtülür. Günde birkaç kez tahta kaşıkla karıştırılarak, katı kıvama gelinceye kadar güneşte birkaç gün bekletilir. Bu süre sonunda kıvama gelen salça cam kavanozlara doldurulup üzerinin barlaşmaması için bir kaşık kadar zeytinyağıyla yağladıktan sonra kapağı kapatılarak kışın kullanıncaya kadar serin bir yerde saklanır.

