



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SALÇASI (MEYANELİ)

Sekiz on domatesi bir bardak su ile tencereye koyunuz. Tuz ve biber ekip kapayınız. Orta ateş üstünde arasında karıştırarak yarım saat pişirdikten sonra indirip şinuvadan geçiriniz.

Bir kuşhaneye 125 gram tereyağı koyup kuvvetli ateş üstünde eriyince içine 2 çorba kaşığı has un koyup bir tahta kaşıkla bir düziye çeviriniz. Gereğince ezilince kuşhaneyi kıvılcımlı kül üstüne çekip arasında karıştırınız. Uzun süre yani güzel fındık rengini alıncaya dek pişiriniz. Bir bardak etsuyu ile sulandırınız. Sonra domatesi karıştırıp 20 dakika pişiriniz. Pek koyu olursa kaynarken bir miktar etsuyu ile sulandırınız. İndirip kullanınız.
