



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SALÇASI

5 kg domates

Tuz

Domatesleri iyice yıkayıp, saplarını keserek irice doğrayın.

Büyük bir kaba yerleştirin ve tuz serpip iyice karıştırın.

1 gün boyunca üzerini kapatarak bekletin.

Ertesi gün domatesleri elinizle sıkın. Bu işleme birkaç gün daha devam edin.

Bu sürenin sonunda domates suyunu salmış olacak, bu suyu süzün ve domatesleri bir gün daha üzerini örterek beklemeye bırakın.

Sonrasında domatesleri yoğurarak domatesleri kabuklarından ayırın. Tekrar üzerini örtün ve 3-4 saat kadar daha bekletin.

Bu karışımı ince delikli bir süzğüden geçirin. İri bir süzgeçten geçirirseniz, salçanız fazla çekirdekli olabilir.

Süzdüğünüz püre halindeki salçayı geniş tepsilere/kaplara dökün.

Salçayı güneşte kurumaya bırakın. Salçanın kurummasını engellemek için sık sık karıştırmak gerekir.

Salça istediğiniz kıvamı alana kadar güneşte bekletin. Sonra cam kavanozlara koyarak serin ve kuru yerde saklayın.

Not: Salçayı karıştırırken tahta kaşık kullanmalısınız, çünkü metal kaşık salçanın sulanmasına sebep olur.

Suyunu çok fazla çektirirseniz salça katılaşır ve kullanım zorluğu oluşur. Bunu engellemek için salçayı sık sık karıştırın ve kullanılabilir kıvama geldiğinde güneşten alıp kavanozlara doldurun. Salça açıldıktan sonra kısa sürede tüketilmezse bozulur, o nedenle salçayı küçük kavanozlara doldurmanızda fayda var. Kavanozlara boşaltmadan önce salçanın tadını kontrol edin, isteğe göre üstten de tuz ekleyebilirsiniz. Özellikle kaya tuzu kullanmanız salçanın lezzetini arttıracaktır, çünkü iyotlu sofraya tuzu salçayı sulandırabilir. Salçanın ekşiliği, olgunlaşma süresiyle ilgilidir. Salçanın fazla ekşi olmasını istemiyorsanız geniş kaplara/tepsilere ince katman olacak şekilde döküp kurutabilirsiniz.

