



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI SALÇA

10 kilo domates
3 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz

Domatesleri geniş bir kapta bol suyla yıkayın. İri iri doğrayarak tuz serpin. Üstü kapalı bir şekilde 1 gün kadar bekletin. Bu süre sonunda dibinde oluşan suyu süzün. Domateslerin çekirdeğinden ve kabuğundan ayrışmasını sağlayarak ve tekrar 3-4 saat bekletin.

Delikli bir süzgeci derin bir kovanın üzerine koyun. Domatesten bir miktar süzgece alıp elinizle bastırarak suyunun ve püresinin alta geçmesini sağlayın. Bu püreyi geniş tepsilere paylaşın ve sık sık karıştırın. Salçayı kaplara almadan önce tuzunu kontrol edin. Üzerine zeytinyağı gezdirerek kapağını kapatın. Hazırladığınız salçayı buzdolabında saklayın.

