



## DOMATES SALÇASI

10 kilogram domates  
100 gram kaya tuzu  
6 yemek kaşığı zeytinyağı

Domateslerin yeşil kısımlarını koparın ve dörde bölüp derin bir kaba koyun. İçine tuzun yarısını ekleyin ve 3-4 gün bekleyin.

Daha sonra iyice ezilen domatesleri kabuklarından ayırın. Çekirdekleri ve sulu domatesleri bir tülbentle sularından arındırın. Çekirdeklerinden, sularından ve kabuklarından arındırdığınız domatesleri geniş bir tepsiye alın. Kalan tuzu ve zeytinyağını içine ekleyin ve karıştırın. Tepsinin üstünü bir tülbentle iyice kapatın ve günde 2-3 defa karıştırın.

3-4 gün içinde salçanız hazır olacaktır. Daha sonra kavanozlara doldurun. Karanlık bir yerde veya dolapta saklayabilirsiniz.

