



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DOMATES SALÇASI

10 kilogram domates  
Kaya tuzu

Öncelikle domatesleri yıkayarak kabuklarını soymadan dört parçaya ayırın. Domatesleri cam kavanozlara koyun ve üzerlerine de bir miktar tuz serpererek karıştırın. Kapaklarını hafif gevşek bırakarak, kavanozları tepsinin içine koyun. Güneşte 3 saat kadar bekletin. Bekleme sürecinde domatesler eriyerek sularını kavanoz içine atarlar. İyice eridikten sonra da tüm malzemeleri tel süzgeçten geçirin. Tahta kaşıkla ezerek, kabukların ve çekirdeklerin süzgecin üzerinde kalmasını sağlayın. Püre haline gelen domateslere tuz dökün ve tepsilere koyun. Tepsilerin üzerini tülbentle örtün ve güneşte suları iyice buharlaşana kadar kurutun. Arada karıştırmayı da unutmayın. Domates salçası bu şekilde 5 gün içerisinde hazır hale gelecektir.

