



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SALÇASI

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

Ağustos ayından itibaren sebze reyonlarında yerini almaya başlayan salçalık domateslerin öncelikle bir güzel yıkanması gerek. Kaynatma ya da güneşte kurutma işlemlerinden önce yapılması gereken, yeşil saplarından ayrılmış domatesleri 4 parçaya böldükten sonra aralarına kaya tuzu serperek 2 gün kadar kapalı bir tencerede bekletmektir. Domatesler bu şekilde çekirdek ve kabuklarından çok daha kolay ayrılacak ve ekşi suyunu salacaktır. Bir kevgirden geçireceğiniz beklemiş domatesleri tülbent ile süzdükten sonra güneşte kurutma ve kaynatma yöntemlerinden birini tercih ederek salçaya dönüştürebilirsiniz.

Güneşte kurutma

Domatesleri geniş tepsilerde en fazla 5 gün boyunca fazla suyunu çekip koyu bir kıvam alana kadar güneşin altında karıştırarak salça haline getirebilirsiniz. Bu işlemi bahçeli bir eviniz varsa, bahçenin en yoğun güneş alan kısmında ya da evinizin güneş alan camı önünde ya da balkonunda da yapabilirsiniz. Salça, kıvamını aldığı kavanozlara doldurulmalı, kavanozlar karanlık ve serin bir erzak dolabında saklanmalıdır. Özellikle yoğun bir iş hayatınız varsa ve kaynatmanın zaman kaybı olduğunu düşünüyorsanız, güneşte kurutma yöntemi sizin için uygundur.

Kaynatma

Tuzlayıp tencerede beklettiğiniz domatesleri hazırlık aşamasında belirttiğimiz gibi çekirdek ve kabuklarından ayırdıktan sonra tülbent ile süzün ve elde ettiğiniz domates püresini kuru bir tencereye koyduktan sonra kısık ateşte suyunu çekene kadar kaynatın. Aralıklarla tahta kaşıkla karıştırın. Kıvam alan salçayı sıcakken, önceden kaynatılmış kuru kavanozlara doldurun. Kapaklarını sıkı bir şekilde kapattıktan sonra ters çevirip en az 24 saat bu şekilde bekletin. Kavanozları karanlık ve serin bir erzak dolabında saklayın.

Kaç kiloya ne kadar tuz?

20 kg domatese 300 gr kaya tuzu yeterlidir. Tuz oranını, arada bir salçanın tadına bakarak da ayarlayabilirsiniz.

