



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES SALÇASI

İlk olarak domatesleri iyice yıkayın ve saplarını koparın. Domatesleri büyüklüğüne göre ikiye ya da dörde bölün. Böldüğünüz domatesleri derin bir kaba aktarın. Kabuklarından ayrılması için birkaç gün kaptaki bekletin ve ara sıra tahta kaşıkla karıştırın. 3-4 gün sonra domatesleri ince delikli bir süzgeç yardımıyla domatesleri çekirdeklerinden ayırın. Kabuğundan ve çekirdeğinden ayrılan domatesler kırmızı bir püre haline gelecektir. Daha sonra ince bir tülbenkten ya da bez torbadan domatesin suyunu süzün. Oluşan püreyi salçaya dönüştürmek için püreyi geniş bir tepsiye boşaltın ve bir miktar tuz ekleyip güneşte bekletin. Güneşte kurutacağınız domates salçasının üzerini ince bir tülben ile örtüp ara sıra tahta kaşıkla karıştırın. En geç bir haftada domates salçanız kullanıma hazır olacaktır. Evinizde böyle bir ortama sahip değilseniz domates püresini tencerede kaynatarak ve tuz ilave ederek salça haline getirebilirsiniz. Pişirirken sık sık karıştırmayı unutmayın ki dibi tutmasın.

