



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SALÇASI

3 kilo domates
1 silme yemek kaşığı tuz
Yarım çay bardağından az zeytinyağı

Domatesin dışından bıçak yardımıyla çok derin olamayacak şekilde çizik atalım. Kaynayan suyun içerisine domatesleri koyalım. Bu sayede kabukları kolay soyulacak. Yarım dakika sonra sıcak sudan alalım domateslerimizi ve soğuk suya turalım. Kabuklarını kolayca soyduğumuz domatesleri süzgece alıp iri iri doğrayalım ve robottan çekelim. Süzgece almamızın sebebi fazla suyunun atılacak olmasıdır. Robotta incelttiğimiz domatesleri tekrar süzgece alıp elimizle baskı yaparak ezelim. Bu sayede ise domatesleri, çekirdeklerinden arındırmış olacağız. Tüm domatesleri bu işlemde geçirdikten sonra içerisine tuzunu ekleyip karıştıralım. Fırın tepsisine koyduğumuz domatesler 3 gün içerisinde güneş gören yerde hazır hale gelir. Çok güneş olduğu günler saat başı karıştırmayı ihmal etmeyin, yoksa sıcaktan yanar. Güneşten gelen salçanın tuzu az gelirse ilave edebilirsiniz. Yemeğe attığınız tuza oranla daha fazla atmamız gerekiyor salça için. Kaya tuzu veya normal tuz kullanabilirsiniz. Zeytinyağı da ekledikten sonra iyice karıştıralım, tuz ile beraber iyice karışsın. Domatesin suyu olmadığı için bozulma yapmaz. Serin yerde saklamayı ihmal etmeyin. Salçanızı dolapta saklamanız en iyisi olur. Kavanoza koyduğunuz salça, yemeğe hazır. Kavanozun en üstüne tuz ve zeytinyağı koymayı ihmal etmeyin.

