



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SALÇASI

5 kg. olgun domates

Tuz

Domatesleri iyice yıkayıp, büyük bir tencerede kapağı kapalı olarak bir gece bekletin. Ertesi gün ince delikli bir kevgirden ezerek geçirin ve kabuklarıyla çekirdeklerini ayırın. Domates suyunu bir tencereye koyup iki taşım kaynatın ve ocaktan alın. Ilınınca çok sıkı dokulu bez bir torbaya doldurup 2 saat suyunun süzülmesi için asılı tutun. Torbadaki suyu süzölmüş domatesleri yayvan bir tepsiye döküp yeterince tuz ilavesiyle iyice karıştırın. Tepsiyi güneşe koyun. Üzerini toz girmemesi için ince bir tölbent ile örtün. Salçayı, yoğurt kıvamında oluncaya kadar güneşte bırakın. Sonra kavanozlara doldurun, kapaklarını kapatın. Arzu ederseniz üzerinin küflenmemesi için, salçanın üzerine yarım cm. geçecek kadar zeytinyağı dökebilirsiniz.