



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DOMATES SALÇASI

Salçalık domateslerin çürük yerlerini ayırdıktan sonra doğrayıp mıncıklayın. Bir gece kalsın. Ertesi gün ince kevgirden geçirerek çekirdek ve kabuklarını ayırarak süzün. Çıkan pelteyi ateşe oturtup iki taşım kaynatın. Sık dokumalı bir torbaya koyup, asın. Bir kaç saat sonra indirip tuzunu karıştırın. Suyunu tamamen çekene kadar güneşte bırakın.

[ML® Kışlık Domates için tıklayın](#)

[ML® Kışlık Domates \(görsel\)](#)
