



DOMATES SALÇASI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Domates 10 Kg.
Tuz Yeteri kadar

Domates yıkanır. Bıçakla ikiye bölünür. Sepet veya kasalara dizilerek üstüne bol miktarda tuz serpilir. Yumuşamış domatesler elle süzgeçten geçirilir. Çekirdekleri atılır. Süzölmüş domates bez torbalara konarak suyunun çıkması için bir gün bekletilir. Ertesi gün hafif ateşte karıştırılarak kaynatılır. Soğutulur. Kavanozlara konurken içine tuz eklenir.

