



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞLIK DOMATES SOS

5 kg Domates  
2 Yemek kaşığı kaya tuzu  
½ çay bardağı sıvı yağ  
Yeni kavanoz kapakları

Domatesler tek tek yıkayın. Sap kısımlarına artı şeklinde yaklaşık 1 cm genişliğinde bıçakla çentik atın. Tencerede kaynayan suyun içine atın. Bıçakla çentik attığınız yerlerden çok rahat soyacaksınız. Kabukları rahat soyulacak kadar kaynayan suyun içinde tutun. Çıkardığınız domatesleri tepsiye koyun. Soğuduktan sonra kabukları soyun. Kesme tahtasında ince ince kesin. Tencereye koyun, kaya tuzu ilave edin. Tuz oranını siz belirleyebilirsiniz, çok tuzlu olmayacak. Kestiğiniz domatesler ocağın üzerine kaynamaya koyun. ½ çay bardağı sıvı yağı ilave edin. Kaynamaya başladıktan yaklaşık 20 dakika sonra altı kısık ateşte yanarken sıcak sıcak kavanozlara doldurun. Mutlaka yeni kapak kullanın. Kavanoz kapaklarını çok sıkıca kapatın. Altına bez serip kavanozları üzerine dizin, bir gece beklesin. Ertesi sabah kavanozları kaldırdığınızda akan varsa eğer ayırın onları kışlık olarak kaldırmayın kullanın. Serin ve karanlık bir yerde saklamanızı tavsiye ederim.

Not: Domates sos ve salça oval şeklindeki domateslerden yapılır aslında. Çünkü daha etlidir. Siz oval domatesi tercih edebilirsiniz. Kapakları açıldıktan sonra buzdolabında bir hafta dayanabiliyor. Bu malzemeler ile 8 tane 250 gramlık, 1 tane 1 kiloluk kavanoz çıkıyor.

