



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES VE BİBER SALÇASI (BALIKESİR)

<https://www.aksam.com.tr>

Domates ve kırmızıbiberleri ilk olarak yıkayıp, ardından da bıçaklarla küçük parçalara bölen kadınlar, sonrasında kazanlara döküp bunları saatlerce kaynatıp, karıştırıyor. Domates ve biberlerin salçaya dönüşmesi oldukça zahmetli bir çalışmayı gerektiriyor.

Salça yapımı için öncelikle domates ve biberleri güzelce yıkıyoruz. Biberlerin çekirdeklerini çıkıyoruz. Domatesleri küçük parçalar halinde doğruyoruz. Sonra kazana koyup, kaynatma işlemine başlıyoruz. Kimi kendisi ezer, kimisi de ezme makinesinden geçirip, sıvı hale getirir. Sonra tekrar kaynatıp, güneşin altına sererek, kurumaya bırakıyoruz. Kahvaltı ve yemeklerde kullanıyoruz. Özellikle kırsal bölgelerde vatandaşlar dayanışma içinde her gün bir evin kışlık salçalarını hazırlayarak işlemlerini tamamlıyor.

