



FIRINDA DOMATES KURUTMA

Fırında domates kurutma için sivri domateslerin orta boylarını tercih edin.
Yıkadığınız domatesleri ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın.
Daha sonra yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin.
60-70 derece sıcaklıktaki fırına koyup iyice sularını çekene dek yaklaşık 8-10 saat kurutun.
Soğuduktan sonra cam kavanozlara alıp, rutubetsiz bir ortamda saklayın.
Kurutulmuş domatesleri kullanmadan önce ılık suda yumuşamalarını sağlayın.

