



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSU

Emine Beder

10 kg domates
2 kg kırmızı kapri biber
3 baş sarımsak
Arzuya göre 1 demet nane
Arzuya göre 250 gr acı sivri biber
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı şeker
Damak tadına göre tuz

Biberleri yarıdan kesin çekirdek yataklarını çıkarıp iri doğrayalım (arzuya göre biberleri közleyip kabuklarını soyabilirsiniz ben soymuyorum) tencereye alalım. Üzerine iri doğranmış domatesleri soyulmuş sarımsakları istersek nane ve acı sivri biberleri ekleyip sebzeler yumuşayana dek pişirelim. Üzerine tuz, şeker, sıvı yağ ekleyip el blenderıyla pürüzsüz kıvama getirelim ve sıcak halde Kavanozlara dolduralım. (kapak seviyesinden bir parmak eksik kalacak şekilde) ilk kez kullanılacak kapakları 3 kez sola sonra sağa doğru çevirip sıkıca kapatarak vakumlayın. Kavanozları bir tencereye düz oturtun kapakların üzerine geçecek kadar su koyun ve 5 dakika kaynatın Böylece tam anlamıyla vakumlanmış olursunuz

