



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İLAÇLI DOMATES SALATASI (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

İlaçlı domates için;
5 kg domates
5 gr domates ilacı (salisilik asit)
Yarım çay bardağı tuz
Ayçiçek yađı
Salata için;
İlaçlı domates sosu:
1 orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
1 adet sivri biber
1 adet pırsanın beyaz kısmı (isteğe bağlı)

Domatesler rendelenir ve domates ilacı, tuz ile karıştırılarak cam kavanozlara konur. Üzerine 1 parmak kadar ayçiçek yağı eklenerek serin bir ortamda muhafaza edilir. Bu şekilde kış boyunca kullanılabilen ilaçlı domates konservesi hazırlanmış olur.

Soğanlar piyazlık şekilde doğranır ve tuz ile ovularak acısının gitmesi sağlanır. Maydanoz yaprakları ve biber ince şekilde doğranır. İsteğe bağlı olarak pırsanın beyaz kısmı ince bir şekilde doğranır. Bütün bu malzemeler derin bir kaptaki ilaçlı domates sosu ile karıştırılır ve servise hazır hale gelir.