



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK ACILI DOMATES EZMESİ

5 kg. domates
3 kg. kırmızı biber
1 kg. yeşil cin biber
3 baş sarımsak
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı sirke
Tuz

Domateslerin kabukları soyulur, rondoda çekilerek tencereye alınarak ateşe oturtulur, pişirmeye başlanır. Cin biberler ve sarımsaklar rondodan geçirilir, pişen domateslere eklenerek pişirmeye devam edilir. Közlenmiş kırmızı biberlerin kabukları soyulur, rondodan geçirilerek karışıma ilave edilir. Sos bu malzemelerle yeteri kadar pişirildikten sonra üzerine sirke, zeytinyağı, tuz ilave edilerek bir süre daha karıştırılır, ocağın altı kapatılır. Sos sıcakken kavanozlara doldurulur ve ağzı sıkıca kapatılarak ters çevrilir ve bu şekilde soğumaya bırakılır.

