



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIŞLIK DOMATES SOSU

Domatesleri olabildiğince susuz ve etli olanlardan seçmek gerekir.

Domateslerin çekirdeklerini ayırmak istiyorsanız rendeleme işleminden sonra iyice süzün.

Sonra kabuklarını soyun ve birkaç parçaya ayıracak şekilde doğrayın.

Uygun büyüklükte bir tencereye domatesleri ve tuzu koyup altını açın.

Domatesler sularını salmaya başladığında aralıklarla karıştırın. Kaynamaya başladıkça da altını kısıp sonrasında tekrar açın.

Yarım saatten sonra domatesler suyunu çekmeye başlayacaktır. Kıvam koyulaşmaya başlayınca domatesleri blenderdan geçirip birkaç dakika daha pişirin.

Sıcakken bir bez veya havlu yardımıyla kavanozlara hazırladığınız domates sosunu doldurun. Kapaklarını kapattıktan sonra kavanozları ters çevirip 1 gün bekletin.

Kavanozları kontrol edip taşan varsa o domates sosunu tekrar ısıtıp kavanoza tekrar doldurun.

Domates sosunuzu ister kahvaltıda ister yemeklerinizde kullanın.

