



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK DOMATES SOSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Domates soslarına başlamadan önce, işin en başında kullanacağınız kavanozları sterilize etmek geliyor. Çünkü steril edilmeyen kavanozlar sosların raf ömrü kısıyor. Bu yüzden işe kavanoz ve kapaklarını sıcak suda kaynatarak başlayabilirsiniz.

Domatesleri dilediğiniz çeşitlerde alabilirsiniz. Sos yapımında genellikle uzun domates, tarla domatesinin kullanıldığı söyleyebiliriz.

Çürük kısımlar varsa, bu kısımları kesmeye de özen gösterin.

Domatesleri bölün veya rendeleyin.

Domatesleri geniş bir tencereye alın. 1 kg domatese 1 tatlı kaşığı tuz ekleyin. Bu oranı damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

Daha sonra domatesleri 15-20 dakika orta ateşte pişirin. Yanmamaları için ara sıra karıştırarak kıvamının yoğunlaşmasını sağlayabilirsiniz.

Bu aşamada lezzet katmak için, içerisine rendelenmiş sarımsak ve kekik gibi malzemeler ekleyebilirsiniz. Ayrıca bir adet küp şeker de sosun daha aromalı olmasını sağlayacaktır.

Sosun kıvamı iyice yoğunlaştığında ocaktan alın. Eğer domatesleri rendelediyseniz, pişirdikten sonra blenderdan geçirerek kıvamını koyulaştırabilirsiniz.

Domates sosu henüz sıcakken kavanozlara paylaşırın ve üzerlerine bir yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin.

Kapaklarını sıkıca kapattıktan sonra ters çevirin ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

İyice soğuduğunda domates sosları hazır demektir.

Hazırladığınız kışlık domates soslarını, serin ve kuru bir yerde, kilerde veya buzdolabında uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

Kışlık domates sosu konserveleri, güneş görmeyen bir ortamda, oda sıcaklığında muhafaza edilmelidir.

Kavanozlar açıldıktan sonra ise buzdolabında saklanmalı ve iki gün içerisinde tüketilmelidir.

Hazırladığınız domates soslarını, klasik yemeklerin içine domates yerine kullanabilirsiniz.

