



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK KONSERVE DOMATES

5 kg domates
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Domatesleri iyice yıkayıp, kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın.

İsteğe göre robottan geçirebilir veya küçük küçük doğrayabilirsiniz. Robottan geçiriyorsanız çok çekmemeye dikkat edin, parça parça kalması daha iyi olacaktır.

Domatesleri bir tencereye koyup, ocağa yerleştirin. Domateslerin suyu bir parmak azalana kadar suyun uçmasını bekleyin, sonrasında domatesi tatlandırıcak kadar (1 tatlı kaşığı kadar) tuz ekleyin. Suyun uçuşma süresi yaklaşık olarak 30-40 dakika olacaktır.

Altını kapattıktan sonra 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin.

Domatesleri iyice karıştırıp cam kavanozlara boşaltın.

Kavanozları düz bir zeminde ters çevirerek soğumaya bırakın. Afiyet olsun!

Not: Kavanozları yeni kapakla kapatmaya özen gösterin, domateslerin dayanıklı olması için hava almamaları gerekir. Kavanozları güneş görmeyen bir ortamda saklayın. Kavanoz açıldıktan sonra muhakkak buzdolabında beklemelidir. Kavanoz açıldıktan sonra domatesler havayla temas ettiği için dayanıklılığı azalacaktır. Bu yüzden küçük kavanozları tercih etmeniz daha iyi olacaktır.

