



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIŞLIK KONSERVE DOMATES

Rio domates  
Tuz

İlk olarak Rio domatesleri güzelce yıkayıp sonrasında da kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Büyükçe bir tencerede suyunu çekene kadar kaynatın. Suyunu çektiğinde tuz ve zeytinyağını ilave edin ve orta ateşte pişirmeye devam edin. Konserve domates karışımı hazırlanırken bir yandan da kavanoz ve kapakları kaynayan suya yatırıp steril hale getirin. Konserve ve kapaklar steril olduktan sonra 1-2 dakika soğumaya bırakıp domates karışımını ekleyebilirsiniz. Kapaklarını kapattığınız kavanozları ters çevirip 1 gün bekletip kuru ve serin bir yerde dilediğinizce bekletebilirsiniz.

