



KIŞLIK KONSERVE MENEMENLİK SOS

Rio domatesler
Taze biber
Sıvı yağ
Tuz

Başlangıç için, Rio domatesleri özenle yıkayıp kabuklarını soyun. Ardından pürüzsüz ve küp şeklinde doğrayarak hazırlayın.

Taze biberleri de ince ince doğrayın. Geniş bir tencereye sıvı yağı alıp ısıtın, ardından doğradığınız biberleri ilave edip yumuşayana kadar kavurun.

Hazırladığınız taptaze domatesleri tencereye ekleyin ve suyunu hafifçe çekene kadar kısık ateşte pişirin.

Lezzetin tamamlayıcısı olan tuzu ekleyin ve yaklaşık yarım saat daha karışımı pişirin. Kokular odanızı sarmaya başladığında hazır olduğunu anlayacaksınız.

Menemenlik domates sosunuzu önceden sterilize ettiğiniz cam kavanozlara doldurun. Kavanozları ters çevirip, bir gün boyunca beklettikten sonra serin ve kuru bir yerde saklayabilirsiniz.

