KONSERVE MENEMEN

6 kg domates.
2 yemek kaşığı tuz.
500 gr yeşil biber.
1 çay bardağı sıvı yağ (125 ml).

Öncelikle domatesler güzelce yıkanır. Akabinde bıçakla tabanlarına derin olmayacak şekilde artı şeklinde çizikler atılır. Sonra domatesler kaynar suyun içerisine alınarak, 2-3 dakika kadar bekletilir.
Ardından domatesler buzlu suyun içerisine alınır ve birkaç dakika bekletilir. Akabinde çizik atılan yerlerden domateslerin kabukları soyulur. Bu yöntem sayesinde kabuklar daha kolay bir şekilde soyulur.
Tüm domateslerin kabukları soyulduktan sonra küp şeklinde doğranır.
Derin bir tencerenin içerisine sıvı yağ koyulur. Üzerine doğranmış şekildeki yeşil biberler eklenir ve 1-2 dakika kadar kavrulur. Biberlerin rengi değiştikten sonra doğranan domatesler de tencere eklenir. Sonra kapağı kapatılır ve 30 dakika kadar pişmeye bırakılır. Pişme süresince ara ara karıştırmak da ihmal edilmemeli.
Domatesler pişerken kavanozlar ve kavanoz kapakları kaynatılarak sterilize edilebilir.
Domatesler suyunu saldıktan sonra üzerine tuz eklenir ve karıştırılır.
Ocak kapatılır ve menemenler sıcakken kavanozlara doldurulur (kavanozların kapaklarının atmaması için sıcakken doldurma işlemi yapılır).
Sonra kavanozların kılavuz kısmı havlu kağıt ile silinir ve kaynatılan kapaklarla sıkıca kapatılır. Bu aşamada kapak gereğinden fazla sıkılırsa, diş atma problemi oluşturabilir.
Kavanozlar ters çevrilir ve soğumaya bırakılır.
Soğuduktan sonra konserve menemenler, güneş almayan serin bir yerde saklanır.

© lezzetler.com tarif no:172259 • adı:Konserve Menemen • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:11.05.2024 - 08:02