



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMENLİK DOMATES KONSERVESİ

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

3 kg domates
4-5 adet yeşil biber (isteğe bağlı olarak acı veya tatlı)
1 baş sarımsak (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Cam kavanozlar (500 ml'lik yaklaşık 6-7 kavanoz)

Domateslerin kabuklarını kolayca soyabilmek için alt taraflarına artı şeklinde küçük kesikler atın. Ardından, domatesleri kaynar suya 30-40 saniye kadar daldırın ve hemen buzlu suya çıkarın. Bu yöntemle domateslerin kabukları kolayca soyulacaktır. Domateslerin kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın.

Yeşil biberlerin saplarını ve çekirdeklerini çıkararak küçük halkalar halinde doğrayın. Sarımsakları ince ince dilimleyin (isteğe bağlı).

Geniş bir tencereye doğradığınız domatesleri ekleyin ve orta ateşte pişirmeye başlayın. Domatesler suyunu salıp kaynamaya başladığında doğranmış biberleri, sarımsakları, tuzu, ve şekerini ekleyin. Karışımı karıştırarak 15-20 dakika, domatesler iyice suyunu çekip koyulaşana kadar pişirin.

Domates karışımı hazır olduğunda ocaktan alın ve temiz cam kavanozlara sıcak sıcak doldurun. Kavanozların ağzında 1 cm kadar boşluk kalmasına dikkat edin. Kavanozun üstüne zeytinyağı ekleyin. Bu, hem lezzet katacak hem de konservenin daha uzun süre dayanmasını sağlayacaktır.

Kavanozları doldurduktan hemen sonra temiz, kuru kapaklarla sıkıca kapatın. Kapakların vakumlanabilmesi için kavanozları ters çevirin ve bu şekilde 10-15 dakika kadar bekletin.

