



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MENEMENLİK DOMATES KONSERVESİ

<https://carrefoursa.com>

2,5 kg domates  
250 gr tatlı sivri biber (damak zevkinize göre miktarı artırabilirsiniz)  
½ çay bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı kaya tuzu

Biberleri küçük küçük menemenlik doğrayın. Domateslerin de kabuğunu soyup küp küp doğrayın. Domatesleri kaynatacağınız tencerede önce biberleri zeytinyağında kavurun. Biberler hafif yumuşadığında doğradığınız domatesleri de tencereye alın ve karıştırın. Kapağını kapatıp kaynamasını bekleyin. Kaynadıktan sonra tuzunu ilave edin ve ara ara karıştırarak kapağını kapatmadan kaynamaya bırakın. Suyunu çekmeye başladığında istediğiniz kıvama gelene kadar kaynatın. Kaynar sos ile cam kavanozları silme doldurun ve kapaklarını sıkıca kapatın. Temiz bir bez üzerine ters çevirin. 2 gün bu şekilde beklettikten sonra kavanozlarınızı erzak dolabına kaldırın.

Not Menemenlik sos için büyük kavanozlar kullanmayın. Tek seferde bitirebileceğiniz orta boy kavanozlar tercih edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 08.05.2023