



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MENEMEN KONSERVESİ

3 kilogram domates
1 kilogram yeşil biber
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

Domatesleri iyice yıkayıp kabuklarını soyun.

Biberleri de iyice yıkayın.

Domatesleri küp küp, biberleri ise ince halkalar halinde doğrayın.

Sarımsakları ise ince ince kıyın.

Zeytinyağını tencerede ısıtıp önce sarımsakları ilave edin.

Sarımsaklar hafifçe kavrulunca biberleri de ekleyip kavurmaya devam edin.

Biberlerin üzerine yarım tatlı kaşığı tuzu serpin.

2-3 dakika daha kavurduktan sonra domatesleri de ekleyin ve tuzun kalanını da malzemeye ilave edin.

Domatesler suyunu salıp yumuşayana kadar kapağı kapalı halde pişirin.

Temizleyip dezenfekte ettiğiniz kavanozlarınıza menemen konservesini sıcak sıcak doldurun.

Kavanoza bir bıçak batırarak menemenin içinde kalabilecek havayı alın.

Kavanozların kapaklarını da kaynatıp hemen takın ve sıkıştırın.

Gerek görürseniz kavanozlarınızı doluyken de kısa bir süre kaynatıp kapakların daha da sıkı kapanmasını sağlayabilirsiniz.

Tezgahın üzerine ters şekilde dizip soğumasını bekleyin. Kavanozları güneş görmeyen bir yerde saklayın.

Konservenizi menemenin yanı sıra makarna sosu olarak da kullanabilirsiniz. Menemeni soğanlı seviyorsanız soğanı kavurduktan sonra sosunuzu ilave edip ardından yumurtasını kırabilirsiniz.

