



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALÇA

Domatesleri iyice yıkayıp soymadan dörde bölün ve robottan geçirin. Bütün domatesleri robottan geçirdikten sonra tencereye aktarın ve kısık ateşte kaynatmaya başlayın. Domatesler kaynadığı esnada tahta bir kaşık yardımıyla ara sıra karıştırın. Salçanın suyu çekildiğinde ve kıvamı koyulaştığında bir el blender'ı yardımıyla yeniden tüm malzemeyi pürüzsüz bir kıvam alana dek iyice ezin. İçine 3-4 çorba kaşığı kadar kaya tuzu ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra tepsilere paylaştırıp üstüne ince bir tülbent koyarak güneşte kurumaya bırakın.

Not: Salça yaparken fazla güneşe maruz kalan domatesler salçanın rengini bozabilir. Doğru bir şekilde domatesleri kurutmak için 9.00-11.00 veya 15.00-17.00 saatleri arasında domatesleri güneşe çıkarabilir ve kolayca kurutabilirsiniz.

