



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇA (REFAHİYE ERZİNCAN)

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

Domatesleri toplayıp yıkadıktan sonra kabuklarından ayırıyorum.

Sonra doğradığım domatesleri bakır kazanda odun ateşinde yaklaşık 2 saat kaynatıyorum.

Tercihe göre domateslere biber de eklenebilir. Ben menemenin yanı sıra yemeklerde de kullanabilmek için domatesin içerisinde biber kullanmıyorum.

Kaynatılan domatesleri daha sonra sıcak olarak cam kavanozlara dolduruyor ağzını hava almayacak şekilde kapattıktan sonra kavanozların üzerine bezle örtüyorum.

