



SALÇA YAPIMI (SARIGÖL MANİSA)

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

Salça yapılacak domatesler önce güzelce yıkanır.
Sonra bidonların içlerine dilim dilim doğandıktan sonra üzerine bol miktarda tuz atılır.
Bidonları güneşin altında üç dört gün beklettikten sonra tekrar süzülerek çekirdeğini ve kabuğunu alırız.
Daha sonra geniş siniler üzerine dökerek tekrar güneşin altına bırakarak burada iyice suyunu çekmesini bekleriz.
Ara sıra karıştırmak gerek. Sonra salça suyunu çektiğinde kaplara koyarak kilere bırakarak kışın kullanılır.

