



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇA YAPIMINDA GENEL KURALLAR

Domatesler iyice yıkanır. Ezik, çürük ve yeşil kısımları kesilip atılır. Kalan kısımları doğranıp büyük bir kaptan yumuşayana kadar pişirilir. Kevgirden geçirilerek domates suyu çıkarılır, posa kısmı atılır. Domates suyu yayvan bir kaptan, kısık ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirilir. Dilerseniz domates suyunu blenderden geçirip güneşe bırakabilirsiniz. Böylece kendiliğinden güneşte kavularak koyulaşır.

İstenen kıvamda koyulaşan salçaya 1 kilo için 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Salçaya tuz ilave etmek zorunlu değildir. Tuzun lezzet vermekten başka bir yararı yoktur.

Hazırlanan salça güneşte kurutulmayacaksa sıcak haldeyken kavanozlara doldurulur. Kavanozun üstünde bir parmak kadar boşluk bırakılmalıdır. Kapakları kapatıldıktan sonra kavanozlar kaynar suda pastörize edilir. 1 kiloluk kavanozlar 20 dakika, yarım kiloluk kavanozlar 15 dakika kaynatılır.

Eğer yapılan salçalar konserve edilmezse kısa sürede küflenir. Konserve yapılan salçaya fazla miktarda tuz ilave ederek bozulmayı önlediği yanlış bir inanıştır. Aksine tuz çoğu zaman salçayı bozabilir.

Hazırlanan salçalar açıldıktan sonra kısa sürede tüketilmezse bozulabilir. Bu yüzden küçük kavanozlara konulmalıdır.

Kırmızıbiber salçası için de aynı kurallar geçerlidir.

