



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

KIŞLIK DOMATES



1 kg domates
4 adet sivri biber
5 orba kaşığı sıvıyağ
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker

- # nce tohumları çıkarılmış ve ince doğranmış biberler sıvıyağda rengi solana kadar kavrulur.
- # Sonra zerine kabuklu olarak küçük doğranmış domatesler, tuz ve şeker eklenir.
- # Domates şeklini kaybedene ve suyu azalana kadar orta ateşte pişirilir.
- # Ateřten alır almaz 1 litrelik kavanoza doldurulur.
- # Kapağı çok sıkı kapatılır ve baş aşağı çevrilir. Bu şekilde tamamen soğuyana kadar bekletilir.
- # Soęuyunca çevrilir ve buzdolabına konur. Bir kiş boyunca kullanılır.

Not: Kavanozun kapağı açıldıktan sonra bozulma süresi hızlanır. Bu yüzden açıldıktan sonra 3 gün içinde tüketilmelidir.