



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

ACILI KIŞLIK DOMATES



Yarım kg taze acı biber
3 kg olgun domates
1  orba kaşığı kaya tuzu
1 büyük çay bardağı sıvıyağı

- # Acı biberlerin tohumları çıkarılır ve küçük küçük kıyılır. Domatesler kabuklu olarak k   k   doğranır.
- # Tencereye sıvıyağı konur, ısınınca biberler atılır, sararana kadar kavrulur.
- # Sonra domatesler ilave edilir, tuz serpilir. Kaynama noktasına gelince ateş kısılır.
- # 1 saat kısık ateşte pişirilir.
- # Ateşten alınca hemen kavanoza doldurulur. Kavanoz ağız silinir. Kapağı sıkıca kapatılır.
- # Kavanoz ters çevrilir. Bir gün bu durumda bekletilir.
- # Kavanoz düzeltilir ve 1 sene saklanabilir.

Not: Bu tarifi daha acı olması istenirse biberlerin tohumları alınmayabilir.