

Kislik Domates Sos

Malzemeler

15 kilo domates,
3 cay b. zeytinyagi,
deniz tuzu, (yemege koydugumuzdan daha tuzlu olacak sekilde)
Kavanoz ve sifir kapak

Yapilisi

Oncelikle domatesin kabuklarini kolay soymak icin bir tencereye su koyup kaynatalim. Kaynattigimiz suyun icine domateslerimizi atip bir kac dk beklettikten sonra cikartalim. Bicak yardimiyla kabuklarin cok daha rahat soyuldugunu goreceksiniz. Daha sonra domatesleri ister rendeleyin isterseniz de benim yaptigim gibi mikserden gecirin. Cok su gibi yapmayin ama, pure kivamda olacak sekilde gecirin robottan. Daha sonra domatesleri 3 ayri tencereye paylastiralim ve yagi da tencerelere esit olarak paylastiralim. Ocagin altini orta atese getirip kaynamaya birakalim. Arada da karistiralim. Suyunu cekip sos kivamina gelene kadar pisirelim. Bu arada kavanozlarimizi ve kapaklarimizi kaynar sudan gecirelim. Sicak olan domates puremizi kavanozlara hemen paylastiralim ve kapagin kenarlarini kagit havlu ile iyice temizleyelim. Sikica kapatalim hemen ters cevirelim. Bir gece bu sekilde bir tepside bekletelim. Ertesi gun kavanozlarimizi gunes gormeyen bir yerde, muhafaza edelim. AFIYET OLSUN...