Domate De Bouteille

Şişe Domatı

2 kg de tomates œufs
2 comprimés d'aspirine
De l'huile d'olive

Épluchez la peau des tomates, coupez en petit morceaux puis râpez.
Rajoutez les aspirines puis mélangez.
Remplissez les tomates dans les bouteilles. Laissez vide à deux doigts.
Remplissez cet endroit vide avec de l'huile d'olive. Fermez le bouchon serrement.
Vous pouvez conserver dans un endroit frais et à l'abri, jusqu'à 1 an.

N-B; L'aspirine contient un acide qui permet la conservation. Vous utiliserez un comprimé pour chaque kilo.