



## Tomates d'Hiver

Kışlık Domates



- 1 paquet de margarine
- 1 café tasse d'huile végétale
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 tasse de graines de sésame
- 1 œuf
- 1 paquet de poudre houle
- De la farine tant que possible

- # Faites cuire les piments coupés en petit morceaux dans l'huile jusqu'à que la couleur change.
- # Rajoutez les tomates coupés en petit morceaux avec la peau puis du sel et du sucre.
- # Faites cuire à moyenne température jusqu'à que les tomates perdent leur formes et que le liquide diminue.
- # Remplissez dans bol d'un litre dès que vous avez retiré du feu.
- # Fermez le couvercle serrement, puis tournez à l'envers. Laissez attendre de cette façon jusqu'à qu'il refroidi complètement.
- # Quand elle refroidie, retournez puis mettez au réfrigérateur. Vous pouvez consommer pendant un hiver.

**N-B;** Le temps de moisissure s'accélère dès l'ouverture, pour cela il faut consommer dans les 3 jours qui viennent après l'ouverture.