



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Pomodoro per Inverno

Kışlık Domates



1 kg di pomodori
4 pepe italiane
5 cucchiari olio vegetale
2 cucchiaini di sale
1 zucchero

- # Prima mente le pepe levati i semi sia Rossi escono finché cambiano i colori.
- # Dopo alla sua prassi aggiungono i pomodori tagliati incubi e si aggiungono sale e zucchero.
- # Si cucina solo fuoco medio finché i pomodori cambiano le forme.
- # Dopo aver levato dal fuoco si riempi ce nel barattolo di un litro.
- # Poi si può aperta strettamente il coperchio e si investe così si lascia minchia fredda completamente.
- # Dopo aver fredda tous in verde e si mette nello frigo così si può usare durante inverno.

Nota: Dopo aperto il coperchio si degenera più presro. Per questo motivo quando si apre il coperchio preferisce di consumare entro 3 giorni.