



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Консервированные помидоры

Kışlık Domates



1 кг. помидоров
4 шт. зеленого стручкового перца
5 ст.л. растит. масла
2 ч.л. соли
1 ч.л. сахара

- # Перец очистить от семечек, мелко порезать и пассировать в масле пока изменит цвет.
- # Добавить мелко резанные помидоры, соль и сахар.
- # Тушить на среднем огне пока помидоры станут мягкими.
- # Снять с огня и сразу налить в литровую банку.
- # Плотно закрыть крышкой и перевернуть. Ждать пока полностью остынет.
- # Затем перевернуть и поставить в холодильник, можно использовать всю зиму.

После того как откроете банку, необходимо использовать в течении 3-х дней.