

# HOW TO PREPARE TOMATO JUICE

## Ingredients

Hot water

15 kilo grams of tomatoes

Cold water

250 grams of rock salt ( A cup and a quarter)

## Directions

لتحضير عصير البندورة : تأتي بكمية البندورة المراد تخزينها ( نوع البندورة اسمو روما) ، نقوم بغسل البندورة جيداً و تنظيفها ، ثم في وعاء كبير نضع كمية من الماء و نتركها على النار حتى الغليان ، نحضر الأوعية الزجاجية التي نريد تخزين عصير البندورة بها (المطربانات) و نضع هذه الأوعية في وعاء الماء الساخن وذلك لتعقيم هذه الأواني ، نتركها في الماء لمدة دقيقتين ، ثم نخرجها و نضعها جانباً حتى تجف ، ومن ثم نحضر البندورة و نقوم بتنظيفها جيداً ، وفي وعاء كبير على النار نضع ماء و نتركه حتى الغليان ، ثم نقوم بتجريح البندورة ( براس السكين) ، وبعدها نقوم بوضع البندورة في الماء الساخن لمدة دقيقتين أو 3 دقائق ( بس لحتى تفك القشرة تبعها) ، ثم في وعاء اخر نضع ماء باردة مع مكعبات ثلج ، ومن ثم نقوم بإخراج البندورة و تقشيرها ( القشرة تخرج بكل سهولة) وبعدها نقوم بتقطيع البندورة لمكعبات ( بتخلوها مكعبات حتى تحافظ على قوامها وقت الطبخ) ، بعد التقطيع نرفع البندورة إلى النار ( أكبر خطأ هو التحريك هي البندورة ما يتحرك أبداً إذا تحركت ننفقد القوام) و عند الغليان نقوم بوضع الملح الصخري ( عيار الملح هو عيار الطبخة ) ، و نتركها تغلي لمدة 20 دقيقة حتى تعقد ، ومن ثم نقوم بتعبئة البندورة و هي ساخنة في الأوعية الزجاجية المعقمة و نترك مسافة في الوعاء فارغة ( تقريباً الربع) ، ثم نقوم بإغلاق الوعاء بإحكام ( منقلبه) و نقلبه و نضعه جانباً ( منقلبه بالشقوب مشان يضغط) و نترك الوعاء بهذا الشكل لمدة 24 ساعة (بهذه الطريقة لا نحتاج الى تبريد او فريزة) و بعدها نضعهم في منطقة جافة و يصبح عصير البندورة جاهزاً ( يبقى العصير صالحاً لمدة سنتين) .

C H E F O M A R

Bon Apetit!