

دستور تهیه سس گوجه فرنگی خانگی

سس گوجه فرنگی همانطور که از نامش پیداست، از گوجه فرنگی درست شده است. برای مزه دار کردن آن هم از موادی مثل پیاز، نمک، سیر، روغن، ریحان و ادویه های مختلف استفاده میشود. از این سس به همراه غذاهای مختلف و ساندویچ ها استفاده میشود و عطر و طعم خاصی به آنها میبخشد.

مواد لازم برای تهیه سس گوجه فرنگی خانگی عبارتند از:

- گوجه فرنگی: ۱ جعبه
- فلفل تند قرمز: ۳ کیلو
- سیر: ۱ خوشه بزرگ
- پیاز: ۵ عدد بزرگ
- سرکه: ۱ لیوان
- شکر: نصف لیوان
- نمک: نصف بسته

این سس به طور متوسط برای مصرف یک سال یک خانواده است. البته بستگی به میزان مصرف و تعداد اعضای خانواده دارد.

دستور پخت

1. ابتدا قسمت سبز یا همان کلاهک گوجه فرنگی ها را جدا کنید. سپس آنها را به خوبی بشوید و در آبکش بریزید و منتظر شوید تا خشک شوند.
2. تمام گوجه فرنگی ها را داخل گونی بریزید و گونی را داخل یک لگن قرار دهید. سپس چکمه پوشیده و با آن روی گوجه فرنگی ها رفته و شروع به له کردن آنها کنید. به طوری که آب و مواد داخل گوجه ها خارج شود. تنها چیزی که باید داخل گونی بماند، تخم و پوست گوجه است.
3. آب و مواد خارج شده از گونی را در قابلمه ریخته و روی حرارت بگذارید.
4. در این مرحله پس از شستن فلفلها، آنها را نصف کرده و

دانه‌های آن را درآورید و داخل یک قابلمه بریزید. حدود یک لیوان آب هم به آن اضافه کرده و درب قابلمه را ببندید تا بخارپز شوند.

5. حالا شروع به پوست گرفتن سیر و پیاز کنید و پس از شستن، آنها را چند تکه کرده و به قابلمه فلفل‌ها اضافه کنید. پس از پختن، زیر قابلمه را خاموش کنید و اجازه دهید تا خنک شوند. سپس آنها را داخل مخلوط کن ریخته تا کاملاً خرد و مخلوط شوند. سپس مواد خرد شده را در ظرف جداگانه‌ای بریزید. یک لیوان سرکه و نصف لیوان شکر را به این مواد اضافه کنید و شروع به هم زدن کنید.

6. آب گوجه‌فرنگی که روی حرارت است باید جوشیده و به قدری قل بزند که آبش کشیده شود. در حدی که کمی شل و آبکی باشد کافی است. در این مرحله مواد پخته و مخلوط شده مرحله قبل را به گوجه پخته شده اضافه کنید و اجازه دهید نیم ساعت روی حرارت بماند و مواد، کاملاً به خورد گوجه‌ها بروند. در این مرحله نمک را هم اضافه کنید.