

## מטבוחה צהובה - מטבוחה עגבניות שרי זהובות



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם עגבניות שרי צהובות
- שיני שום כתוש
- פלפל ירוק חריף
- לפי הטעם מלח
- 1/4 4/1 כפית כורכום
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. בעזרת סכין טורנה חדה חורצים איקס על כל עגבנייה ועגבנייה.
2. חולטים את העגבניות במים חמים למשך זמן קצר ובעזרת כף מחוררת מעבירים לקערה עם מי קרח.
3. מקלפים את העגבניות וקוצצים גס.
4. שמים בסיר את השמן, עגבניות הקלופות, פלפל צ'ילי ושום. מבשלים ומביאים לרתיחה.
5. מנמיכים להבה ומוסיפים את המלח, פלפל וכורכום.
6. מבשלים כ-4 שעות, עד שכל הנוזלים מצטמצמים והמרקם מסמיך.

6 servings 6