

صلصة الطماطم المحمصة بالفرن

المكونات:

٣ ملاعق كبيرة زيت الزيتون

٤ الى ٦ فصوص من الثوم، مفرومة جيدا

١ كراث، مقطع

٣ رطل من الطماطم الناضجة (متوسطة او كبيرة الحجم) محفورة ومقطعة الى نصفين

ملعقة واحدة كبيرة من الزعتر الطازج

ملعقة واحدة كبيرة الى ملعقتين من

الريحان الطازج مفروم

ملعقة صغيرة ونص ملح

اضيف فلفل أسود للطعم

نصف ملعقة صغيرة سكر

طريقة التحضير:

١. تسخين الفرن الى ٥٢٤ فهرنهايت

٢. قم برش قطع خبز كبيرج مطبوخه بزيت الزيتون وثم ترش بالثوم والكراث

٣. ضع الطماطم المقطعة الى شرائح، مقطعة الى اسفل في مقلاة على شكل ورقة مشوي لمدة ٣٠ دقيقة

٤. اضع الزعتر والريحان. تشوي لمدة ١٠ دقائق اضافية او حتى تفكك جلد الطماطم عن بعض.

٥. اجعلها تبرد، اخذ جلد الطماطم، وضع كل الطماطم والعصائر في وعاء. اهرسها بشوكة او هراسة البطاط ثم تبلها بالملح والفلفل الأسود. اضافة السكر (اختياري).

٦. لإستخدامها على الفور، تسخن في مقلاة او وعاء.

مصدر الوصفة: <https://www.feastingathome.com/roasted-tomato-sauce/>

تسوق في سوق المزارعين، واعمل هذي الوصفة وشارك صورتك
مع #MIFarmersMarkets



نصائح لسلامة الاغذية

تضع بالثلاجة لمدة تصل الى ٥ ايام او تجمد



عند التجميد، تأكد من نظافة الجرة وغطاءه، اترك بوصتين من المساحة الامامية عند ملء الجراب لمنعه من التجميد او التكسير.



ذوبان الجليد في الثلاجة لمدة ٢٤ ساعة الى ٤٨ ساعة



تم توفير هذي الوصفة من قبل جمعية سوق المزارعين في ميشيغان. تم دعم التنمية من خلال منحة للتدريب،
التعليم في مجال سلامة الاغذية مقدمة من وزارة الزراعة والتنمية الريفية في ميشيغان. لمزيد من الوصفات
ومعلومات البرنامج يرجى زيارة mifma.org.