

## EGEMEN SALÇA YAPIYOR

Egemenler pazardan aldıkları domateslerin bir kısmını menemen yaptıktan sonra kalan domatesleri de salça yapmaya karar verdi. Egemen salçanın menemen gibi hemen yapılabileceğini sanıyordu fakat salça yapmak bir haftalarını almıştı. Egemen ve babaannesi birlikte domatesleri bir torbaya doldurup torbanın ağzını bağladılar. Egemen babaannesine " Babaannecim bundan sonra ne yapacağız? " diye sordu. Babaannesi Egemen'in hiç beklemediği bir cevap verdi. " Bekleyeceğiz Egemen "

Egemenler domatesleri 1 hafta boyunca Güneş'te bekletti. Babaannesi " Egemen artık salçamızı yapma vakti geldi " deyince Egemen koşarak mutfağa gitti. Egemen babaannesine: "Babaanne domatesleri neden bir hafta boyunca güneşte beklettik? " diye sordu. Babaannesi " Fazla suyunu bırakması ve domateslerin iyice özleşmesi için beklettik Egemen " dedi. Egemen torbadaki domateslerin çürümeye başladığını görünce çok şaşırıldı.

Egemen babaannesi ile torbadaki domatesleri büyük bir kazanda kaynattı. Domatesler piştikçe dibe çöktüler ve salça şeklini aldılar. Kazandaki domatesler soğuduktan sonra Egemen babaannesi ile birlikte salçaları bidonlara doldurdu. Salçalar o kadar kırmızı renkli ve lezzetli oldular ki Egemen " Yorulduk ama değdi babaanne " dedi

Haydar hoca

Aşağıdaki soruları metinden yararlanarak cevaplayalım.

1) Egemenler domateslerden ne yapmışlar?

2) Egemen'in babaannesinden hiç beklemediği cevap neydi ?

3) Egemenler domatesleri ne kadar süre beklettiler ?

4) Egemenler domatesleri nerede kaynattı?

5) Egemen salçaların nasıl olduğunu görünce "Yorulduk ama değdi" dedi?