



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAMSUN USULU DOMATES TURŞUSU



2 kg yeşil domates
10 diş sarımsak
1 çay bardağı kaya tuzu
1 salkım taze üzüm (yarım kg)
Su

- # Su akşamdan kaynatılır, sabaha kadar kendi halinde soğumaya bırakılır.
- # Ertesi gün domatesler yıkanır, suyu süzildükten sonra ikiye kesilir. Sarımsakların üzerine bir kez bastırarak ezilir.
- # Uygun büyüklükte bir kavanoza domatesler yerleştirilir. Üzerine mevcut tuzdan, sarımsaktan ve yaş üzümünden konur.
- # Bu şekilde kat kat bütün malzemeler bitene kadar yerleştirilir.
- # En üst kısma saplarıyla birlikte yaş üzüm bırakılır.
- # Kavanozun ağzına bir parmak kalana kadar doldurulur. Çıkıntılı kavanoz kapağıyla sıkıca kapatılır.
- # 15 gün serin ve gölge bir yerde bekletilir.

Not: Bu tarifte yaş üzüm, sirke görevini görür.