



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

YEŞİL DOMATES TURŞUSU



1 Kg. yeşil domates
10 Adet küçük yeşil acı biber
4 Adet karanfil
1 İri baş sarımsak
1 Su bardağı sirke
1 Çorba kaşığı limon tuzu
2 Çorba kaşığı kaya tuzu
Su

- # Malzemeye uygun kavanoza, yıkanmış, bir kaç yerinden temiz iğne ile delinmiş yeşil domatesler dizilir.
- # Aralarına dövülmüş sarımsak ve biber yerleştirilir.
- # Kavanoz sıkı bir şekilde dolunca, üzerine sirke dökülür, kalan boşluk su ile doldurulur.
- # Kavanozdaki sulu sirke, çukur bir kaba boşaltılır, üzerine limon tuzu ve kaya tuzu eklenir, karıştırılır.
- # Kavanozun en üstüne karanfil serpilip, turşunun sıvısı kavanoza dökülür.
- # Kapağı sıkıca kapatılır, kuru yerde muhafaza edilir. 10 - 15 gün sonra servis yapılır.

Not: Domates turşusu kurarken, istenirse kavanozun dibine bir avuç kuru nohut atılabilir.