ACILI YEŞİL DOMATES TURŞUSU

1 kg yeşil domates
15-20 adet acı sivri biber
6-7 diş sarımsak
2 tatlı kaşığı limon tuzu
2 çorba kaşığı tuz
İçme suyu

Domatesler 4 parçaya kesilir. Biberler de birkaç parçaya bölünür. Sarımsaklar dövülür. Uygun büyüklükte bir kavanooza Domates, sarımsak, biber kat kat konarak yerleştirilir. Üzerine tuz ve limon tuzu bırakılır. Yeteri kadar içme suyu doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır. Karışması için çalkalanır. Serin bir yerde 8-10 gün bekletilir.

© lezzetler.com tarif no:55005 • adı:Acılı Yeşil Domates Turşusu • gönderen:subutay • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:46