DOMATES SOSLU SÜS BİBERİ TURŞUSU

https://yemek.name

1 litrelik kavanoz
800 gram Bursa domatesi
300 gram süs biberi
1 silme tatlı kaşığı limon tuzu
3 yemek kaşığı sirke
6?7 iri diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı tuz

Ön hazırlık olarak domatesleri robottan geçirin, bir saklama poşetine doldurun.
Poşeti süzme yoğurt yapar gibi bir yere asın ve 2-3 saat bekletin. Bu sürenin ardından domatesin duru suyu alta çökelecektir. İğne veya bıçak ucu yardımıyla poşetin altında küçük delikler açarak bu suyun süzülmesini sağlayın.
Limon tuzunu sirkeyle karıştırarak eritin.
Süs biberlerinin uç kısımlarına bıçakla küçük birer çizik atın ya da biberlerin saplarını şapkasıyla birlikte çıkarın. İkincisini tercih ederseniz çizik atmanıza gerek kalmaz.
Hazırladığınız biberleri kavanoza doldurun.
Sarımsakları dövün. Biber hariç tüm malzemeyi karıştırın.
Elde ettiğiniz bu sosu kavanoz dolacak şekilde biberlerin üstüne dökün.
Kavanozun her yanına sosun ulaşması için kavanozu kapağı kapalıyken yavaş ve dikkatlice sallayın.
Kapak ne kadar sıkı kapanmış olsa da turşu beklerken biraz sızma yapabilir, o yüzden kavanozun altına küçük bir tabak koyun.
Turşu bir hafta kadar dışarıda bekleyince biberler hafifçe sararacaktır. Bu sürenin sonunda turşunuzu açıp tadını kontrol edebilirsiniz. Ancak kavanozun içinde basınç oluşacağı için ilk açışta dikkatli olun ve kenarından bıçak yardımıyla havasını aldıktan sonra kapağı açın.
Kullanıma hazır turşunuzu serin bir yerde ya da buzdolabında muhafaza edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:129909 • adı:Domates Soslu Süs Biberi Turşusu • gönderen:mutfak müdavimi • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:14