



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ TURŞU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. yeşil biber
1 baş sarımsak
250 gr. çekirdeği alınmış sumak
1 çorba kaşığı kuru nane
iri tuz

YAPILIŞI

Sumak bir miktar su ile ıslatılıp şişirilir. Suyu süzdürülüp bir kenara alınır. Biberler tohumlarından ayıklanır, kesilir. Sarımsaklar soyulur. Hafif ezilir. Sumak suyu hafifçe sulandırılır. Biberler kaynamakta olan suda 1 dk. bekletilip soğuk suya alınır. Biberier, sarımsaklar, kuru nane ve tuz eklenip karıştırıldıktan sonra bir kavanaza yerleştirilir. Üzerini örtecek kadar sumak suyu eklenerek bir hafta dinlendirildikten sonra servis edilir.