



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL DOMATES TURŞUSU

10-12 adet orta boy yeşil domates

1 baş sarımsak

1 çay bardağı sirke

1 tatlı kaşığı limon tuzu

2 çorba kaşığı kaya tuzu

Yeteri kadar su

5-6 dal maydanoz

Domatesler iki parçaya kesilir. Uygun büyüklükte bir kavanoza aralarına dövülmüş sarımsak koyarak yerleştirilir. Üst kısma tuz, limon tuzu ve maydanoz konur. Sirke eklenir. Kalan kısmı içme suyuyla tamamlanır. Kapağı sıkıca kapatılır. Serin bir yerde en az 10 gün bekletildikten sonra servise sunulabilir.



Fotoğraf "müsabaka" tarafından gönderildi. 17.07.2020