



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOLMALIK BİBER VE DOMATES TURŞUSU

Malzeme :

1 kg. dolmalık biber,
1 kg. dolmalık yeşil domates,
2-3 adet havuç,
250 gr. sivri biber,
küçük bir lahana,
1 adet limon,
1 baş sarımsak,
2-3 adet kırmızı domates,
1-2 adet kırmızı sivri biber,
1 adet maydanoz,
limon.

Yapılışı:

- 1- Bütün sebzeleri ayıklayıp yıkayınız.
- 2- Dolmalık biber ve domateslerin dolmalarda olduğu gibi içini oyunuz.
- 3- Lahana ve maydanozları incecik kıyınız.
- 4- Kırmızı domates sivri yeşil ve kırmızı biberi, sarımsağı havucun 2 adedini nohut büyüklüğünde doğrayınız.
- 5- Kıyılmış doğranmış sebzeleri tuzla hafif oğuşturunuz.
- 6- Biberlerin ve domateslerin içini doldurunuz.
- 7- Temiz bir kavanoza bir sıra biber, domates olarak diziniz.
- 8- Aralarına kavanozun dıştan güzel görünmesi için havuç ve limon dilimleri koyunuz.
- 9- Kavanozun ağzına kereviz dalları koyunuz.
- 10- Üzerine çıkacak kadar tuzlu su ilave ediniz (1 lt. için 35-40 gr. tuz hesabı ile).
- 11- Kavanozun ağzını sıkıca kapatıp serin bir yerde 1-1,5 ay bekletiniz.