



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER VE DOMATES TURŞUSU

Malzeme :

1 kg. sivri yeşil biber,
2 kg. domates,
2-3 baş sarımsak,
1 adet kereviz,
tuz,
kafi miktar sirke.

Yapılışı:

- 1- Biber ve domatesleri yıkayınız.
 - 2- Birkaç yerinden bıçak ucu ile deliniz.
 - 3- Kavanoza veya turşu kabına bir sıra biber ve domates olarak diziniz.
 - 4- Biber ve domateslerin aralarına kereviz ve soyulmuş sarımsak koyunuz.
 - 5- Üzerine çıkacak kadar sirke koyunuz. (1 lt. sirke için 10 gr. tuz hesabı ile).
 - 6- Üzerlerine bir ağırlık koyup kavanozun ağzını kapatınız, biberler sararınca turşu olmuş demektir.
 - 7- Serin bir yerde biberler sararıncaya kadar bekletiniz.
-