



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİBER VE DOMATES TURŞUSU

MALZEMESİ:

1 kg. yeşil sivri biber

2 kg. domates

2-3 baş sarımsak

1 adet kereviz

Kafi miktar sirke

Tuz

YAPILIŞI:

Özellikle diri ve sert olmalarına dikkat ederek alacağınız yeşil sivri biberleri ve domatesleri önce bir güzel yıkayınız. Sonra hem biberleri hem de domatesleri bıçak ucuyla deliniz. Uygun büyüklükte kavanozlara veya turşu kaplarınıza bir sıra biber, bir sıra domates olmak üzere diziniz. Biber ve domates sıralarının arasına tatların karışması için kereviz ve soyulmuş sarımsak koyunuz. Dizme işlemi bittikten sonra üzerine çıkacak kadar sirke koyunuz. Her bir litre sirke için 10 gram kadar da tuz ilave etmeyi unutmayınız. Malzemenin üzerine bir ağırlık koyduktan sonra kavanozun ağzını kapatınız. Serin bir yerde biberler sararın-caya kadar bekletiniz. Biberler sarardığında turşunuz olmuş demektir.
