



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER VE DOMATES TURŞUSU

Malzemeler:

2 kilogram yeşil sivribiber,
4 kilogram yeşil domates,
5-6 baş sarımsak,
2 adet kereviz,
sirke
yeteri kadar tuz.

Hazırlanışı:

Domates ve biberleri alırken taze, diri ve sert olmalarına dikkat etmek gerekir. Alınan malzemeler temizce yıkanır. Domatesler ve biberler bıçak ucuyla delinir. Uygun büyüklükte bir turşu kúpüne (ya da plastik bir kaba) bir sıra domates, bir sıra biber olmak kaydıyla dizilir. Domates ve biberlerin aralarına tatlarının birbirine karışmasını sağlamak için kereviz ve soyulmuş sarımsak konur. Dizme işlemi bittikten sonra üzerini örtecek kadar sirke konur. Her bir litre sirke için bir tatlı kaşığı kadar tuz ilave edilir. Malzemenin üzerine onları baskıda tutacak kadar bir ağırlık konduktan sonra ağzı sıkıca kapatılır. Sıcak olmayan ve güneş görmeyen bir yerde biberler renk değiştirip, kirli bir sarı haline gelinceye kadar bekletilir.

[ML® Biber Turşusu için tıklayın](#)