



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ ACI BİBER TURŞUSU

1 kilogram küçük acı biber
6-7 diş sarımsak
2,5 kilogram domates
1 su bardağı sirke
Yarım su bardağı zeytinyağı
3 kaşık kaya tuzu
1 tatlı kaşığı şeker

Biberleri iyice yıkayın, saplarını ayıklayın.
Domatesleri yıkayıp robottan geçirin.
Geniş bir kaba aldığınız domateslerin içine biberleri ilave edin.
Sirke, şeker ve sarımsağı da domateslere ekleyin.
Damak zevkinize göre dilediğiniz kadar tuz ekleyin.
Arada karıştırarak bir gün kadar bekletin.
Domatesler bu esnada asitlenecek, bu nedenle kapağını kapatmayın.
Ertesi gün turşularınızı kavanozlara doldurup üzerine zeytinyağı dökün.
Kapaklarını kapatıp serin bir yere koyun.
Açtığınız kavanozları buzdolabında saklayın.

