



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ACI BİBER TURŞUSU

2.5 kilo domates
250 gram acı kıl biber
250 gram tatlı kıl biber
3 adet kapa biber
2 baş sarımsak
Yarım demet maydanoz
1,5 yemek kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı şeker
1,5 tatlı kaşığı limon tuzu
1 çay bardağı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı

Yeşil biber ve kapa biberleri yıkayıp temizleyelim.

Yeşil biberlerin sap kısımlarını temizleyip irice 3 -4 cm uzunluğunda doğrayalım.

Kapa biberlerinde sap kısımlarını temizleyelim ve küp küp olacak şekilde doğrayalım.

Domateslerin kabuklarını soyalım.

Küp küp olacak şekilde doğrayalım.

Kabukları bir kaseye alıp üzerine tuz serpip ovalayalım.

Sarımsakları ve maydanozu da ince ince doğrayalım.

Doğradığımız bütün malzemeleri geniş bir kabın içine alalım.

Domates kabuklarının çıkan suyunu da ilave edelim.

Daha sonra kaya tuzu, toz şeker, limon tuzu, zeytinyağı ve üzüm sirkesini bir kasede karıştırıp ekleyelim.

Tüm malzemeleri iyice karıştırarak 1 saat bekletelim. Ara ara karıştıralım.

Beklettiğimiz turşumuzu temiz ve kuru kavanozlara dolduralım.

Kavanozların ağız kısmını temizleyerek hiç kullanılmamış kapaklar ile sıkıca kapatalım.

1 hafta buzdolabında beklettikten sonra servis edebilirsiniz. Ara ara kavanozları alt üst etmeyi ve kapakları yavaşça açıp gazını almayı tekrar sıkıca kapatmayı unutmayın.

