



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU ACI BİBER TURŞUSU

1 kg. toparlak yada sivri sarı acı biber
3 kg domates
1 demet dereotu
1 demet maydonoz
2 kasık şeker
1 baş sarımsak
Yarım bardak sirke

Biberler temizlenip yıkanır, yeşillikler ince doğranır sarımsakta halka şeklinde doğranır iki kasık tuz hepsi karıştırılır küçük siselelere doldurun (yarım litrelik) çok tepmeyin. Domatesler rendelenip tencerede kaynatılır tuz, şeker, sirke ilave edilip atesten alın. sıcak şekilde kavonozlara dökün. Aşağıya indikçe doldurun. Kapakları hemen kapatılıp ters çevrilir. İki gün bir döndürün ve olmaya bırakın. Çorba veya herhangi bir yemek yanında servis yapılır.