



DOMATES SOSLU BİBER TURŞUSU

<https://www.karaca.com>

500 gram sivri biber
4 diş sarımsak
12 adet domates
½ su bardağı elma sirkesi
¼ su bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay kaşığı toz şeker
½ su bardağı su

Biberleri yıkayın. Sap kısımlarını, çekirdeklerini temizleyin ve iri kalacak şekilde doğrayın. Domatesleri yıkayın, saplarından ayırın, rendeleyin ya da mutfak robotundan geçirin. Püre hâline gelene kadar işlemi sürdürün. Bir tencereye biberleri alın ve üstüne robottan çektiğiniz domatesleri boşaltıp iyice karıştırın. Sarımsakları irice doğrayıp ekleyin. Sirke, şeker, tuz ve suyu kaynatın. Zeytinyağını da ilave ettikten sonra iyice karıştırın. Bir gece boyunca tencerede hiç pişirmeden ve su eklemeyen bu şekilde ara ara karıştırarak bekletin. Bu şekilde karışım asitlenip hafifçe kabarmaya başlayacak, tencerenin kapağını kapatmayın. Ertesi gün kavanozlara doldurun, kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın ve buzdolabında saklayın.

