



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Genelde sonbahar mevsiminde toplanan küçük yeşil domateslerden yapılır. İyice yıkanan yeşil domatesler kaynamış suya atılır. İki dakika sonra çıkarılıp süzölmeye bırakılır. Boylarına göre iki veya üç parçaya ayrılırlar. Kavanozlara sıralı bir şekilde dizilirler. Kokulu olsunlar diye aralarına maraha (rezgane) parçaları da konur. Üzerlerini örtecek kadar sirke dököldükten sonra bir yemek kaşığı da tuz konup kavanoz sıkıca kapatılır. Onbeş gün sonra turşular yenmeğe hazırdır. Üzerlerine karayağ dökölerek yenir.

© lezzetler.com tarif no:119598 • adı:Domates Turşusu (Kıbrıs) • gönderen:sarı toka • indirme tarihi:03.05.2024 - 16:13