



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TURŞUSU

5 kg domates (ne çok olmuş ne de ham)

2 baş sarımsak

Bir avuç cin biberi

1 litre sirke

Aldığı kadar su

Kaya tuzu

Domatesleri yıkadıktan sonra, bir çatal yardımı ile birkaç yerinden delin. Turşu kavanozuna yerleştirin. Sarımsakları soyun, biberlerin acısının çıkması için uçlarını kesin. Biber ve sarımsakları domateslerin üzerine ekleyin.

Sirkenin içine 2,5 avuç (1 karış kavanoza 1 avuç tuz) tuzu eritin ve domateslerin üzerine dökün. Kalan kısmında su ile doldurun. Turşu kavanozunu sıkıca kapatın. 3-4 hafta sonra turşunuz hazır olacaktır.

