



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TURŞUSU

5 kilogram domates
2 baş sarımsak
Bir avuç Arnavut biberi
1 litre sirke
Aldığı kadar su
1 su bardağı kadar kaya tuzu
1 tatlı kaşığı limon tuzu

Domatesleri iyice yıkayın, ezik kısımları varsa temizleyin.
Çatalla birkaç yerinden deldiğiniz domatesleri turşu kavanozunuza yerleştirin.
Sarımsakları soyup diş diş ayırın.
Biberlerin uçlarından küçük bir kısmı kesin.
Biber ve sarımsakları da kavanoza ekleyin.
Sirkenin içine tuzu ve limon tuzunu ilave edip eritin.
Karışımı domateslerin üzerine boşaltın.
Kavanozun boş kısmını içme suyuyla doldurup ağzını sıkıca kapatın.
Turşunuzu güneş görmeyen bir yere kaldırın.
3-4 hafta içinde yenabilir kıvama gelecektir.

