



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES TURŞUSU

3-4 kg. yeşil domates  
2-3 dal kereviz  
1 baş sarımsak  
1 adet limon  
1 demet dereotu  
2-3 adet defne yaprağı  
1-2 sivri yeşil biber  
Yeterince rafine kaya tuzu  
İçme suyu

Normal iriliğe ulaşmış, yeşil rengi sarı beyaza dönmüş veya çok hafif kızarmış, halk arasında 'çakır domates' denilen, sert yapılı domateslerden yapılır. Bu kıvama gelmemiş, çok genç yeşil domateslerden turşu yapılırsa, rengi kararır ve tatsız olur. Çok olgun domates kullanılırsa çabuk yumuşar, ezilir, kabukları çatlar. Bunun için turşu kurmadan yeşil domatesinizi iyi seçmelisiniz. Domatesleri iyice yıkayınız. Sap kısımlarında iğne ile iki, üç delik açınız. Deldiğiniz domatesleri sakın suya daldırmayınız. Bekletmeden turşu kabına veya cam kavanoza yerleştirmeye başlayınız. De-reotunu, limon dilimlerini, sarımsak dişlerini, defne yaprağını aralarına sıkıştırınız. Tad vermek için sivri biberleri koyunuz. Salamura suyunu koyduktan sonra, kavanozun veya kabın ağzını kapatınız. Oda hararetinde ekşimeye bırakınız. Zaman zaman suyunu savurup, üzerinde biriken beyaz köpüğü kaşıkla alıp atınız.