



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TURŞUSU

Domates

Tuz

Sarımsak

Normal iriliğe ulaşmış, yeşil rengi sarı-beyaza dönmüş veya hafif kızarmış, halk arasında “çakır domates” olarak isimlendirilen sert yapılı domatesler turşu için uygundur. Yeşil domateslerden turşu yapıldığı zaman, turşu tatsız olur ve rengi esmerleşir. Olgun domatesler kullanılırsa turşuda yumuşama, ezilme, kabukta ayrılmalar meydana gelir.

Domatesler turşu kabına konmadan önce, sap yerinin hemen yanındaki sert kısımlarından, iğne veya kürdan kullanılarak birkaç kez delinir.

Tat ve aroma vermesi için ilave edilecek malzemeler, salamura hazırlanması, tuz miktarı ve ekşimeye bırakma işlemleri, hıyar turşusunda olduğu gibidir.

[ML® Yeşil Domates Turşusu için tıklayın](#)