



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES VE BİBER TURŞUSU (AKSARAY)

Didem Koç

3-3,5 Kg Gök Veya Alaca Domates
1 Kg İnce Yeşil Biber
2 Baş Sarımsak
1 Çay Bardağı Tuz
3,5-4 Su Bardağı Üzüm Sirkesi
8-10 Dal Maydanoz
8-10 Dal Dereotu
4-5 Dal Asma Filizleri
1 Yemek Kaşığı Nohut
1 Yemek Kaşığı Arpa
İçme Suyu
5 Litrelik Küp Veya Kavanoz

Domatesler ve biberler yıkanır, suyu içine alması için iğdenin iğnesi veya kürdan ile ortasını geçmeden delinir. Sarımsaklar üstlerine tuz serpilip dövülür ve üçte biri kavanoza konur. Kavanoza domatesler, biberler ve sarımsakların üçte biri konduktan sonra en üste kalan sarımsak dökülür. Dereotu, maydanoz, asma filizleri, üzüm sirkesi, nohut ve içme suyu döküldükten sonra kavanozun ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir. Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.

