



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ DOMATES TURŞUSU

Ayşe Tüter

1 kg. yeşil domates
1.5 su bardağı sirke
1 avuç nohut
10 adet karanfil
4 adet çiçek biberi
Kafi miktarda tuz ve su

Öncelikle domatesleri yıkayıp, çatalla birkaç yerinden delin.

Bir kavanoza önce nohutları koyun. Daha sonra domatesleri, aralarına acı biberleri sıkıştırarak dizin.

Bir tasın içinde bol tuzlu su hazırlayın. İçine sirkeyi ve karanfilleri ilave edip karıştırın.

Kavanozlara domateslerin üzerini kapatacak kadar tuzlu su döktükten sonra kapaklarını kapatın. Karanlık ve serin bir yerde 10 gün bekletin. Servis yapın.

Not: Turşuları plastik bidonlara kurmak, yanlış ve sağlığımız için sakıncalı bir harekettir. Çünkü uzun süre bekletilen turşular, asetik asit üreten bakterilerin çoğalmasıyla asit oluşturmaktadır. Asitli ortamda plastikteki kimyevi maddeler çözülerek besinlere karıştırmaktadır ki, bu da sağlığımızı olumsuz olarak etkileyecektir. Doğru olan turşuları cam kavanozlara kurmaktır.