



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİŞNİŞLİ DOMATES TURŞUSU

1 kg yeşil domates
3 tatlı kaşığı kişniş tohumu
10 diş sarımsak
1 su bardağı üzüm sirkesi
1 çay bardağı tuz
Alabildiği kadar su

Domatesler yıkanır, ortadan ikiye kesilir. Sarımsaklar dövülür. Uygun büyüklükteki bir kavanoza domatesler yerleştirilir. Üzerine kişniş, tuz ve sarımsak konur. Üzerine tekrar domates yerleştirilir. Kavanoz bu şekilde doldurulur. Önce sirke konur ve sonra kavanozdan bir parmak aşağıda kalacak kadar su konur. Mümkünse üzerine bir ağırlık konur ve kapağı sıkıca kapatılır. Yaklaşık 10 gün sonra kullanılabilir.