



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YAZ TURŞUSU

2 adet olgun domates  
250 gram sivri biber  
5 diş sarımsak  
1 ay bardağı sirke  
Yarım limonun suyu  
Tuz

Domateslerin kabukları soyulur ince ince doğranır.  
Biberler doğranır, sarımsaklar ince ince kıyılır.  
Bir kavanoza hazırlanan malzemeler kat kat dizilir, kavanoz ağzına kadar doldurulur.  
Bir bardağın içinde sirke, tuz ve limon suyu karıştırılır, biraz da su ilave edilir.  
Hazırlanan turşu suyu kavanozun ağzına kadar doldurulur.  
Kavanozun kapağı kapatılır, birkaç gün serin bir yerde bekletildikten sonra servis yapılır.

