



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL DOMATES TURŞUSU (GİRESUN)

1 kilogram yeşil domates  
8 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı tane karabiber  
2 yemek kaşığı kaya tuzu  
1 çay bardağı üzüm sirkesi  
1 litre su

Yeşil domatesleri bol suda yıkayın ve büyüklüklerine göre birkaç parçaya bölün. Sarımsakların kabuklarını ayıklayın. Kaya tuzu, sirke ve içme suyunu bir çırpıcı yardımıyla karıştırın. Doğradığınız yeşil domatesleri, temiz cam bir kavanoza sıkı sıkıya doldurun. Aralara sarımsak ve tane karabiber serpiştirin. Hazırladığınız salamura karışımı ile kavanozları ağzına kadar doldurun. Ardından kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın. Güneş görmeyen, serin bir yerde en az 15 gün muhafaza edin.

