



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL DOMATES TURŞUSU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

2 kg. yeşil domates
10 tane karabiber
2 baş sarımsak
1 su bardağı iri tuz
2 şişe üzüm sirkesi

YAPILIŞI

Domatesler yıkanır, kurutulur. Her domates artı (+) şeklinde, ortasına kadar yarılarak bir kenara alınır. Bir kavanoza tane karabiberler, üstüne domates ve sarımsaklar eklenerek yerleştirilir. Bir tencereye sirke ve tuz boşatılarak tuzun erimesi sağlandıktan sonra bu karışım kavanoza döküp kavanozun ağzı sıkıca kapatılır. On beş gün sonra servis edilir.