



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL DOMATES TURŞUSU

4-5 kilo yeşil domates

Salamuralık tuz

Yarım şişe sirke

İsteğe bağlı kereviz sapı

2-3 avuç süs biberi ya da yeşil biber

1-2 baş soyulmuş sarımsak

Domatesleri yıkayarak isteğinize göre dörde bölün ya da kürdan yardımı ile üzerinde birkaç delik açın.

Turşunun tamamını alacak büyüklükte kap ayarlayın. Kabin içine 4/5'ini dolduracak kadar su koyun. 1 su bardağı tuz ve 1 su bardağı sirke ekleyin. Tuz tamamen eriyene kadar karıştırın.

Hazırlanan turşu suyunu başka bir kaba alın ve turşu kurulacak bidona domates, biber, sarımsak, dereotu ve kereviz sapını ekleyin. Üzerini dolduracak kadar turşu suyu ekleyin ve ağzını sıkıca kapatın.

