



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES TURŞUSU

Yeşil domates (20 adet)
3 adet Havuç
5 Diş Sarımsak
2 bardak sirke (su bardağı)
Tuz
Dal Kereviz

Domatesleri yıkadıktan sonra, iğne ile etraflarını delin. Turşu yapacağınız kavanozun en dibine 2 dal kereviz koyun, bunun üzerine yeşil domatesleri istif edin, aralarına da doğranmış havucu serpiştirin. Kavanozun en üstüne yine iki dal kereviz örtüp, baskı tahtası ve taşını koyunuz. Sonra sarımsağı, sirkeyi ve tuzu da doldurup, kavanozun kapağını kapayınız. Her gün sallayıp, suyun hepsine sirayetini sağlayınız. Turşu olunca servis yapabilirsiniz.