



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL DOMATES VE CİN BİBERİ TURŞUSU

- 3 kilo yeşil domates
- 2 kilo cin biberi
- 1 orta boy hazır üzüm sirkesi
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı limon tuzu
- 3 yemek kaşığı iri turşu tuzu
- 3 tane irice baş sarımsak
- 3 bardak su

Biberleri, domatesleri en az bir saat soğuk suda bekletelim ki biraz sertleşsin, bu arada sarımsaklarımızı soyalım. Daha sonra domateslerin saplarını temizleyelim ve bıçakla rasgele karınlarına çizikler atalım ki içine turşu suyu girip turşumuz güzel olsun, sonra cin biberlerinin de saplarını temizleyelim. Ayrı ayrı kavanozlara bırakalım, ama ben yeşil domates turşum biraz acı olsun diye cin biberinin irilerinden biraz kattım. Sizin zevkinize göre siz katmak zorunda değilsiniz, sonra kavanozlara soyduğumuz sarımsaklardan ara ara katalım. Şimdi turşumuzun suyunu hazırlayalım. Tuzu, şeker ve limon tuzunu çukurca bir kaba koyalım. Üzerine suyumuzu bırakıp elimizle karıştırıp eritelim. En son sirkeyi katalım ve bir kepçe yardımıyla kavanozlara turşu suyumuzu ekleyelim. Eğer eksik gelirse birer bardak daha üzerlerine su bırakabilirsiniz, sonra kapaklarını sıkıca kapatalım ve serin ve karanlık bir yerde muhafaza edelim.