



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Eingelegte grüne Tomaten

Yeşil Domates Turşusu



1 kg grüne Tomaten  
10 kleine scharfe Peperonie  
4 Gewürznelken  
1 Knoblauchknolle  
1 Glas Essig  
1 EL Zitronensalz  
2 EL Kristallsalz  
Wasser

- # Gewaschene grüne Tomaten mit einer Nadel aufstechen und in ein entsprechendes Einmachglas füllen.
- # In die Zwischenräume zerstampfte Knoblauch und Paprika füllen.
- # Sobald das Einmachglas gefüllt ist dann mit Essig füllen und den Rest mit Wasser auffüllen.
- # Das Essigwasser aus dem Einmachglas in ein separates Gefäß füllen und Zitronensalz und Kristallglas hinzufügen und vermischen.
- # Auf die oberste Schicht Gewürznelken legen und das Essigwasser wieder einfüllen.
- # Deckel gut verschliessen und trocken aufbewahren. Nach 10-15 Tagen servieren.

**Tipp:** Auf Wunsch kann am Glasboden eine Schicht Kichererbsen gelegt werden.