Yaşıl Pomidor Turşusu

Yeşil Domates Turşusu



1 Kq yaşıl pomidor
10 Ədəd balaca yaşıl bibər
1 Ədəd qərənfil
1 Yekə baş sarımsaq
1 Stəkanı sirkə
1 Yemək qaşığı limon duzu
2 Yemək qaşığı qaya duzu
Su

Ləvazimatlar uygun bankaya, yuyulmuş, bir neçə yerindən təmiz iynə ilə deşilmiş yaşıl pomidorlar düzülür.
Aralarına döyülmüş sarmısaq və bibər yerləşdirilir.
Banka bərk bir şəkildə dolunca, üzərinə sirkə tökülür, qalan boşluq su ilə doldurulur.
Bankadakı sulu sirkə, dərin bir qaba boşaldılır, üzərinə limon duzu və qaya duzu əlavə olunur, qarışdırılır.
Bankanın ən üstünə qərənfil səpilir, turşunun sıvısı bankaya tökülür.
Qapağı bərk bağlanılır, quru yerdə qorunur. 10-15 gün sonra servis yapıla bilər.

Not: Pomidor turşusu yaparkən, istənirsə bankanın dibinə quru noxud atıla bilər.