



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.