

Yagli Tursu

Malzemeler

2 kilo'dan biraz eksik tursuluk biber
1 kilo domates
1 su b. sivi yag
3 cay b. elma sirkesi
1 avuc dolusu kaya tuzu
30-35 adet sarmisak

Yapilisi

Biberlerin yıkayin.

Domateslerin kabuklarini soyup dograyin.

Sarimsaklarin da kabuklarini soyun ve hepsini genisce bir kabin icine koyun.

Uzerine sirkeyi, yagi ve tuzu koyup harmanlayin.

Sonra tursu kavanozuna basarak yerlestirin.

Ilk etapta hepsini almaz ise biraz bekleyip daha sonra koyabilirsiniz su konulmuyor domates kendisi suyunu birakiyor.

4-5 gun sonra tursu hazır.