



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

BROKOLİ TURŞUSU



1,5 kg brokoli
2 baş sarımsak
1 büyük çay bardağı kaya tuzu
1 büyük çay bardağı üzüm sirkesi
1 çorba kaşığı toz şeker
15-20 adet nohut
Su

- # Brokoliler sirkeli suda bekletilir, yıkanır ve süzgece çıkarılır.
- # Sarımsaklar bıçakla ezerek soyulur.
- # Uygun büyüklükte bir kavanozun dibine nohut atılır.
- # Brokoliler aralara sarımsaklar bırakarak yerleştirilir.
- # Kavanozun yarısına gelince tuzun yarısı dökülür. Üzeri aynı şekilde tamamlanır.
- # En üste kalan tuz, şeker, sirke bırakılır. Kaynamış soğumuş suyla tamamlanır.
- # Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.
- # En az 10 gün serin bir ortamda bekletilir.

Not: Brokolinin mevsimi Ocak ve Şubat aylarıdır.