



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

TÜRLÜ TURŞUSU



1 Kg. salatalık
Yarım kg. yeşil sivri biber
Yarım Kg. yeşil domates
15 - 20 Adet yeşil fasulye
2 Adet kelek
2 Su bardağı sirke
4 Çorba kaşığı tuz
1 Çorba kaşığı limon tuzu
4 - 5 Dal maydanoz
1,5 Baş sarımsak

- # Fasulyelerin 2 başı kesilir, tuzlu suda yarım haşlanır.
- # İyice yıkandıktan sonra diğer malzemeler ve haşlanmış fasulye aynı büyüklükte doğranır.
- # Malzemeleri alacak büyüklükteki bir kavanoza, sebzeler aralarına dövülmüş sarımsak konarak dizilir.
- # Kavanoza sirke konur, kalan boş kısım su ile tamamlanır.
- # Su ve sirke çukur bir kaba boşaltılır, üzerine tuz, limon tuzu konur iyice karıştırılır.
- # Kavanozdaki sebzelerin üzerine karışım tekrar dökülür.
- # Turşunun suyu döküldükten sonra kavanozun içindeki havanın çıkması için, 1 gece kapağı kapatılmaz.
- # Ertesi günü en üste maydanozlar konur ve kapağı sıkıca kapatılır.
- # Yaklaşık 1 ay sonra servise sunulabilir.

Not: Türü turşusuna mevsimine göre lahana, havuç gibi sebzeler de eklenebilir.