



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

## HAVUÇ TURUSU



- 1 Kg. orta boy havuç
- 5 - 6 Adet yapraklı kereviz dalı
- 1 Ba sarımsak
- 2 orba kaığı kaya tuzu
- 1 u bardağı sirke
- 1 Tatlı kaığı toz eker
- 1 orba kaığı limon tuzu
- Su

- # Havuçlar iyice yıkanır, kabukları kazınır, 2 parmak kalınlığında enine doğranır.
- # Kavanoza aralarına dvlm sarımsak ve kereviz yaprakları sıkıştırılarak havuçlar yerleştirilir.
- # Havuçların zerine sirke dökülür, kavanozda kalan boş kısım suyla doldurulur.
- # Sirkeli su bir kaba boşaltılır, üzerine kaya tuzu, eker ve limon tuzu konur iyice karıştırılır.
- # Karışım havuçların olduğu kavanoza tekrar dökülür, üst kısmına kalan kereviz yaprakları konur, kapağı sıkıca kapatılır.
- # Karanlık ve kuru bir yerde saklanır.
- # 20 - 25 gün sonra servise sunulur.

**Not:** Havuç turusunun daha çabuk oluşması için, havuçlar yarım halanarak kurulabilir.