HAVUÇ TURŞUSU

1 Kg. orta boy havuç
5 – 6 Adet yapraklı kereviz dalı
1 Baş sarımsak
2 Çorba kaşığı kaya tuzu
1 Su bardağı sirke
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1 Çorba kaşığı limon tuzu
Su

Havuçlar iyice yıkanır, kabukları kazınır, 2 parmak kalınlığında enine doğranır.
Kavanoza aralarına dövülmüş sarımsak ve kereviz yaprakları sıkıştırılarak havuçlar yerleştirilir.
Havuçların üzerine sirke dökülür, kavanozda kalan boş kısım suyla doldurulur.
Sirkeli su bir kaba boşaltılır, üzerine kaya tuzu, şeker 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 turşusunun daha çabuk oluşması için, havuçlar yarım haşlanarak kurulabilir.