



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUBUK USULU KELEK TURŞUSU (ANKARA)

2 kg ham kavun (kelek)
8 diş sarımsak
1 çay bardağı üzüm sirkesi
2 yaprak defne
10-15 dal dereotu
1 çay kaşığı tane karabiber
3 çorba kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı limon tuzu

Kelekler fırçalanarak yıkanır. Başı ve sonu az kesilir. Temiz bir iğneyle bir kaç yeri delinir. Bir kavanoza kelekler, soyulmuş ezilmiş sarımsaklar, dereotları, defne yaprakları ve karabiber taneleri karışık yerleştirilir. En üste tuz, limon tuzu, sirke bırakılır. Kalan kısım suyla tamamlanır. Kapak sıkıca kapatılır. 3 hafta sonra servis yapılabilir.