



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EL TURŞUSU (OSMANİYE)

Malzemesi:

1 adet kabak
5-6 adet patlıcan
5-6 adet yeşil biber
3-4 diş sarımsak
Bir miktar sumak ekşisi
Yeterince tuz

Yapılışı:

Sebzeler yıkandıktan sonra küp, küp doğranır. Doğranan bu sebzeler bir miktar su ile 15-20 dakika kadar haşlanır. Haşlanan sebzeler süzülerek biraz suya tutulur. Bir kabın içine sebzenin miktarına göre su konulur. Suyun içine bir miktar sumak ile 3-4 diş dövülmüş sarımsak, tuz ve haşlanmış malzemeler ilave edilir.El turşusu bu işlemlerden 15-20 dakika sonra hazırdır.