



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ENGİNAR TURŞUSU

Ayşe Tüter

10 adet orta boy enginar

10 adet limon

Tuz

Zeytinyağı

1.5 kilo pancar

1 baş sarımsak

1 çay bardağı sirke

1 yemek kaşığı toz şeker

Derin bir kaba, 15 bardak su koyup tuz ekleyin. Tuzu bolca karıştırarak eritin. Hazırladığınız bu suya, limonun suyunu, kabuklarını ve ayıklayıp temizlediğiniz enginarları ekleyin. Hemen üzerlerine temiz bir ağırlık koyun ki, enginarlar suyun altında kalsın. Aradan 24 saat geçince, enginarları sudan çıkarın, yıkayın ve süzün. Geri kalan limonları da kabuklu olarak halka halka kesin. Büyük bir kavanoza, bir kat enginar, bir kat limon olacak şekilde malzemeleri dizin. Enginarların üzerine çıkacak kadar zeytinyağı ile doldurduğunuz kavanozunuzun kapağını sıkı sıkı kapatın.