



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR TURŞUSU

10 adet enginar
7 adet limon
3 çorba kaşığı kaya tuzu
1 litre zeytinyağı

Büyük bir kaba 15 su bardağı su koyun. Üzerine tuz ekleyip eritin. İki adet limonun suyunu ve kabuklarını da ilave edin. Enginarları hazırladığınız suya koyun. Üzerine bir ağırlık koyarak 24 saat bekletin ve sudan çıkarıp yıkayın. Kalan limonları halka halka doğrayın. Bir kat enginar, bir kat limon olacak şekilde büyük bir kavanoza yerleştirin. Üzerine zeytinyağı ekleyin. Ağzını sıkıca kapatıp serin ve güneş almayan bir yerde 15 gün bekletin.