FASULYE TURŞUSU

İsmet Erten

1 kilo taze fasulye
1 litre su
1 çay bardağı üzüm sirkesi
1 baş sarımsak
2 çorba kaşığı turşuluk tuz
1 tatlı kaşığı limon tuzu
2 litre su (fasulyeleri haşlamak için)
2 litre buzlu su (fasulyeleri şoklamak için)

Fasulyeleri hiç kesmeden bütün olarak yıkayıp temizleyelim. 2 litre suyu kaynatıp tencereye alalım ve kaynamaktayken fasulyeleri içine atalım. 2-3 dk. hafif rengi değişene kadar kaynar suda tutalım. Haşlanan fasulyeleri kevgir yardımı ile alıp buzlu suya koyalım, böylece fasulyeleri şoklamış oluyoruz ve renkleri yemyeşil kalıyor. 2 litrelik kavanoza dik olarak fasulyeleri düzgünce yerleştirelim, kavanozun altına ve fasulyelerin aralarına sarımsak koyalım. Ayrı bir kapta 1 litre su, sirke, tuz ve limon tuzunu karıştıralım, kavanoza dökelim. Kavanozun ağzını sıkıca kapayıp güneş almayan serin bir yere koyalım. 10 gün sonunda turşumuz hazır olacaktır.



© lezzetler.com tarif no:118953 • adı:Fasulye Turşusu • gönderen:altınel • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:18