



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYE TURŞUSU

### Malzemeler:

1 kilogram taze fasulye  
1 baş sarımsak  
1 çorba kaşığı kaya tuzu  
1 tatlı kaşığı kırmızı acı pul biber  
Yeteri kadar su

### Hazırlanışı:

Fasulyeleri bol suda yıkayıp, süzün. Sapları ve kılıçıklarını temizlediğiniz fasulyeleri 3-4'e bölün. Hafif tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzün. Sarımsakların kabuklarını soyun ve 4'e bölün. Fasulye ve sarımsakları karışık olarak kavanoza yerleştirin. Üzerine tuz, pul biber ve su koyun. Suyu sebzelerin üzerine gelecek kadar olmalı. Kavanozun kapağını sıkıca kapatın. 15 gün sonra afiyetle yiyebilirsiniz.