



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TURŞUSU

2 kg. havuç
2 adet yeşil domates
3 adet yeşil sivri biber
Bir avuç kıyılmış beyaz lahana
5-6 diş ayıklanmış sarımsak
15 adet kadar kereviz yaprağı
Sirke
Tuz

Cam kavanoza kabuklarını sıyırıp yıkadığınız havuçları uzunlamasına yerleştirin. Aralarına yeşil domatesleri, biberleri, kıydığınız lahanayı, sarımsakları ve kereviz yapraklarını koyun. Yarısını 1 litreye 3 çorba kaşığı şeklinde hazırladığınız tuzlu su ile, kalan yarısını sirke ile doldurup, kapağını sıkıca kapayın. Bir aya yakın bir süre içerisinde turşunuz hazır olacaktır.