



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK TURŞUSU

1 kilo dişli taze sarımsak
3 kaşık kırmızı biber
1 kilo sirke
Tuz

İçi dişlenmiş iri başlı sarımsaklar b r kavanoza yerleştirilir. Sirkenin içine kırmızı biber ve tuz katılarak sarımsakların üzerine dökülür. Ağız kapalı kavanoz 15-20 gün bekletilir. Ondan sonra yenecek hale gelir. Bu turşu uzun zaman dayanır.