



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAVUÇ TURŞUSU

Turşu yapmak için aldığınız havuçları kazıyıp uzunlamasına bölünüz. Her parçayı üç-dört parçaya ayırıp kaynar su içinde haşlayınız. Daha sonra kevgire alıp üzerine hafif ağırlık koyarak süzülmeğe bırakınız. Birkaç saat sonra aralarına kereviz dalı koyarak kavanoza yerleştiriniz. Tuz ile dövülmüş sarımsağı, keskin sirke ve bir misli havucun haşlama suyu ile kaştırıp kavanoza doldurunuz. Baskı tahtasını ve taşını koyup kapatınız 3-4 gün çalkalayınız.

---