



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TURŞUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Havuçların rengi öteki tursulara çıkabileceği için ya ayrı kavanozlara konur ya da öteki tursular bitmek üzereyken konur.

Bıçakla kazandıktan sonra yıkanan havuçların baş ve uç kısımları bıçakla alınır ve uzunlamasına dörde dilinir. Kaynar suda birkaç dakika haslandıktan sonra çesme suyunda dinlendirilir. Yeterince dinlendirildikten sonra sirkeye atılır.

Not: Tursu yapılırken eczânelerde satılan bilimsel adı salisilik asit olan tursu ilacı kullanmak tursunun kalitesini artırır.