



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIYAR TURŞUSU

Mevsimin körpe hıyarlarından seçip almalı, temiz yıkamalı; ağızları geniş, hususi turşu şişelerine doldurmalı ve pek tuzlu olmamak şartıyla suyunu koymalı, ağzını da kapıyarak güneş gören bir yere bırakmalıdır.

Bir kaç gün sonra, üzerine çıkan köpükleri almalıdır. Ve şişeyi sallayıp, yine yerine bırakmalıdır.

Hıyarlar, limon rengini aldığı görülünce, yemeye başlamalıdır.

Bu suretle hazırlanan hıyar turşuları, uzun müddet dayanmayacaklarından, beş on gün içinde bitirilmesi tavsiye edilir.