



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK TURŞU

1.5 kg. yeşil sivri biber
2.5 kg. körpe salatalık
3 kg. yeşil domates
3-4 baş sarımsak
1 adet orta boy lahanaya
1 adet ayva
2-3 adet havuç
Yeterince rafine kaya tuzu
İçme suyu

YAPILIŞI:

Kullanacağınız bütün sebzeleri iyice yıkayınız. Temiz, yıkanmış bir tenekenin dibine dörde kesilmiş lahanayı koyunuz. Üzerine bir sıra biber, domates, salatalık olarak istif ediniz. Sebzeleri dizerken aralarına sarımsak dişlerini, soyulmuş ayva dilimlerini, havuçları koyunuz. Salamura suyunuzu, 6 çorba kaşığı tuza bir litre su olarak hesaplayıp, hazırlayınız. Tuz iyice eridikten sonra sebzelerin üzerine boşaltınız. Bir gece tenekenin ağzını kapamadan böylece bekletiniz. Zaman zaman tenekeyi sallayarak içindeki havanın tamamen çıkmasını sağlayınız. Ertesi sabah tenekenin içindeki sebze ve su azalmışsa, tenekenin ağzından dört parmak aşağısına gelecek şekilde, sebze ve tuzlu su ekleyiniz. Tenekenin ağzını iyice lehimletip, güneş almayan bir yerde zaman zaman alt üst ederek 2-3 ay bekletiniz. Bu müddet zarfında turşunuz olmuş demektir. Aynı yöntemle küçük ve orta boy cam kavanozlarda da uzun zaman saklayabileceğiniz bu turşuyu kurabilirsiniz.