



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ TURŞUSU

5 orta boy kereviz (kabukları soyulup, kalın yuvarlaklar halinde doğranmış)
1 limonun suyu
1 demet maydanoz (sap sap ayrılmış)
300 gr kereviz sapı
2 litre (10 su bardağı) su
500 gr (2 1/2 su bardağı) sirke
1 baş sarımsak (dövülmüş)
1/4 su bardağı rafine yağ
4 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı kırmızıbiber

Büyük bir tencereyi 3/4'üne kadar suyla doldurup harlı ateşe oturtunuz. Su kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, limon suyunu ekleyerek birkaç kez karıştırdıktan sonra, kerevizleri katıp 3-4 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız. Kerevizler soğuyunca kerevizleri bir kevgirden süzünüz (haşlanma suyunu atınız). Bir dizi kereviz, bir dizi maydanoz, yeniden bir dizi kereviz ve bir dizi kereviz sapı sırasıyla bütün malzemeyi kavanoza döşeyip, bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencereye su, sirke, sarımsak, rafine yağ, tuz ve kırmızıbiberi koyup, orta ateşe oturtunuz. Karışımı bir taşım kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.

Karışım soğuyunca kavanozdaki kerevizlerin üstüne döküp, ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatınız. Kavanozu serin ve nemsiz bir yerde 15 gün beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.