



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAHLUT TURŞU

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Gayet ufak hıyar ve dolma kabağının ufaklarını ve kavun karpuzun en ufaklarından temin ettikten sonra bunlar kaynar suda haşlanır. Ondandır sudan çıkarıp suyu süzülür. Sonra bunları üçer beşer yerlerinden delinir. Bir sırlı kavanoza veya bir münasib kaba yerleştirip sonra üzeri örtülünce sirke koyup bir yerde bekletilir. (5-10) gün sonra kullanılır. Eđer tam bir sene durması istenirse sirkesini bir iki defa değiştirmeğe gerek vardır. Ve bu turşu karışımına ufak yeşil biber ve havuçtan da konursa daha güzel olur.
