



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE TURŞUSU

1 kg taze fasulye (kılıçıkları ayıklanmış)
1 limonun suyu
2 litre (10 su bardağı) su
500 gr (2+1/2 su bardağı) sirke
2 baş sarımsak (dövülmüş)
4 çorba kaşığı tuz
100 gr (1/2 su bardağı) rafine yağ
6 arnavut biberi

Büyük bir tencerenin 3/4'ünü suyla doldurup, harlı ateşe oturtunuz. Su kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, limon suyunu ekleyiniz. Birkaç kez karıştırdıktan sonra fasulyeleri katıp, 3-4 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız. Fasulyeler soğuyunca bir kevgirden süzerek (haşlanma suyunu atınız), temiz bir cam kavanoza dizip, kavanozu bir kenara bırakınız.

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

Karışım soğuyunca kavanozdaki fasulyelerin üstüne döküp, arnavut biberlerini en üste yerleştiriniz. Ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatınız. Kavanozu serin ve nemsiz bir yere kaldırıp, 20 gün belettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.



Fotoğraf "akdağmadenli" tarafından gönderildi. 24.11.2020