



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ERİK TURŞUSU

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg yeşil erik
1 iri baş sarımsak
1 kaşık limon tuzu
1 bardak sirke
Her 4 bardak suya 1 tepelme kaşık kaya tuzu
Limon dilimleri
2 defne yaprağı
1 çay kaşığı tane karabiber
Yarım demet maydanoz sapı

Sarımsakları ayıklayıp irice doğrayın, erikleri yıkayıp suyunu süzdürün. Kavanoza limon dilimlerini, erikleri, sarımsağı, karabiber tanelerini yerleştirin. Üzerine de maydanoz sapı koyabilirsiniz. İçme suyunda erittiğiniz kaya tuzu ve limon tuzunu kavanoza boşaltın. Ağzını sıkıca kapatıp mümkün olan en serin yerde beklemeye bırakın. 15 gün içinde turşunuz hazır.

