



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACELE HAVUÇ TURŞUSU

Havucu kazıyıp uzunlamasına dörde bölünüz. Sonra herbirini üçer dörder parçaya ayırarak kaynar suda ayrılmayacak derecede haşladıktan sonra kevgire alıp üstüne hafif ağırlık koyarak süzülmeğe bırakınız. Birkaç saat sonra aralarına kereviz dalı koyarak kavanoza istif ediniz. Hafif baskı tahtası ve taşıyı koyduktan sonra, tuz ile dövülmüş sarmısağı keskin sirke ve bir misli havucun haşlama suyu ile karıştırıp üstüne çıkıncaya dek doldurunuz. Üç dört gün çalkaladıktan sonra yemeğe başlayınız.

Not: Çalkalarken daima tuzuna bakınız. Ekşidikçe bir miktar tuz karıştırarak sallayınız.
