



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACELE HAVUÇ TURŞUSU

Önce havuçların üstleri kazınır. Boylarına göre, kaçta bölünecekse, o suretle kesilir. Suda haşlanır. Çıkarılıp kavanozuna yerleştirilir. Uygun miktar sarımsağı da döküp, sirke ile birlikte sıcak suya katarak havuçları örtecek şekilde, kavanoza dökmelidir ve bir kaç gün bekledikten sonra sofraya sunmalıdır.