



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACELE TURŞU

Bir günde olur

Malzemeler:

2,5 bardak elma sirkesi,

1 ay kaşığı tuz,

1 tatlı kaşığı pudra şekeri,

1 tatlı kaşığı zeytinyağı,

150 gram havuç,

150 gram taze fasulye,

150 gram arpacık sođan,

100 gram yeşil sivribiber,

50 gram kırmızıbiber,

150 gram kereviz kökü ve yaprađı,

100 gram karnabahar,

2 baş sarımsak

1 demet dereotu.

Hazırlanışı:

Sebzeleri su ile yıkayıp ayıklayalım. Daha sonra ayrı ayrı hepsini küçük küp şeklinde doğrayalım. Sirke ve zeytinyağını büyük bir tencerenin içine koyarak kaynatalım. İçine tuzu ve pudraşekeri ilave edelim. Kaynayan sirkenin içine sırasıyla havuçları, 5-6 dakika kadar sonra taze fasulyeyi, kereviz kökü ve yaprağını koyarak kaynatmaya devam edelim. 5-6 dakika sonra karnabaharı, biberleri ve soğanı atıp 10 dakika daha kaynatalım. Ocaktan indirip, soğutup dereotu koyalım. Bir kavanozda 1 gün bekletelim.