



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACUR TURŞUSU

Anadolujet Magazin

3 kilo acur  
2 litre sirke  
2 baş sarımsak  
1 çay bardağı limon tuzu  
1,5 su bardağı tuz  
1 adet ekşi elma

Acurları 2 saat kadar soğuk suda bekletin. İyice yıkadıktan sonra uç kısımlarını keserek temizleyin. Elmayı dilimleyip bidonun en altına dizin. Temizlediğiniz acurları ve sarımsakları bidona doldurun. Sirkeyi, tuzu, ve limon tuzunu bir kaptaki iyice karıştırıp bidona boşaltın; üzeri eksik kalırsa su ilave edebilirsiniz. Bir iki saat kadar bidonun ağzını açık bırakıp iyice yerleşmesini bekleyin. Bidonun ağzını iyice kapatıp serin ve gölge bir yerde olgunlaşmasını bekleyin. 20 gün sonra kullanabilirsiniz.

