



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACUR TURŞUSU

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram acur  
2 su bardağı su  
1 su bardağı sirke  
2 adet limon  
4 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kaya tuzu  
2 adet süs biberi  
8- 10 adet kişniş tohumu

Bir tencereye su, sirke, tuz ve sarımsağı koyup kaynatın. Kaynayan karışımı ılınmaya bırakın. Acurları iyice yıkayıp süzerek kurutun, ardından kavanoza düzgünce dizin. Kişniş tohumlarını da ilave edin. İsteğe bağlı olarak iki adet süs biberini kavanoza koyun. Tenceredeki sirkeli su karışımı ılınınca kavanoza dökün. Kavanozun kapağını sıkıca kapatın. Serin bir yerde bir ay beklettikten sonra tüketebilirsiniz.

