



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACUR TURŞUSU

2 kilogram ince acur
2 baş sarımsak
3 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay kaşığı limon tuzu
1 litre sirke
Su
Taze fesleğen
1 avuç kuru nohut
3 kilogramlık kavanoz

Sarımsakları soyun.
Acurları iyice yıkayıp bir kürdan yardımıyla birkaç yerlerini delin.
Acurları kavanoza yerleştirin.
Sarımsakları ve nohutları da acurların aralarında kalan boşluklara yerleştirin.
Fesleğen dalını en üste yerleştirin.
Sirke, limon tuzu ve tuzu karıştırıp kavanoza doldurun.
Kalan boşluğu da kireçsiz içme suyuyla doldurun.
Kavanozu biraz çalkalayın.
Ağızını sıkıca kapattığınız kavanozu güneş almayan kuru bir yerde 3 hafta kadar bekletin.
Bu sürenin sonunda turşunuz yemeye hazırdır.

