



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANI TURŞUSU

1,5 kilogram taze arpacık soğan
1 adet kırmızı biber
1,5 litre su
Yarım çay kaşığı limon tuzu
2 çorba kaşığı kırılmış kaya tuzu

Öncelikle soğanların kabuklarını soyup kırmızı biberi ince uzun doğrayın. Su, limon tuzu ve kaya tuzunu bir kaptaki bir araya getirip tahta kaşıkla iyice karıştırın. Soğan ve biberleri 2 litrelik bir kavanoza yerleştirin. Üzerine tuzlu suyu doldurun. Güneş görmeyen, serin bir yerde beklettiğiniz turşunuz 10-15 gün içinde yenilebilir kıvama gelecektir.

