



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLA TURŞUSU

Çok ufak ve körpe baklaları alıp kılıçıklarını çıkarın ve bunları tuzla oğuşturun. Sonra limon kabuğu ile haşlayın. Bunu da kavanoza koyarak üstüne az tuzlu sirke boşaltın ve ağzına kadar dolunca bir tahta ile üstüne de bastırmak için hafif bir taş koyunuz.

Not: İsterseniz sirkeye biraz da dövülmüş sarımsak katarsanız daha lezzetli olur. Turşunun sirkesini 15 gün sonra yenileyiniz.
