



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAL KABAĞI TURŞUSU

100 gr margarin  
2 kilogram balkabağı  
250 ml. elma sirkesi  
60 ml. balsamik sirke  
2 adet portakal  
2 adet limon  
8 adet karanfil  
2 adet çubuk tarçın  
30 gram zencefil  
1/2 yemek kaşığı kaşığı tuz  
2 adet 1 litrelik kavanoz

Kabakların kabuklarını soyup, 2x2 cm. ebadında küp şeklinde doğrayın.

Portakal ve limonun kabuğunu çok ince soyun. (Kabukta beyaz kalmamalı) Sularını sıkın.

Kabak hariç tüm malzemeyi 1 litre su ve margarin ile kaynatın. Kabağı bir kaba koyun, kaynar karışımı süzgeçten geçirerek kabağın üzerine dökün.

Baharatları temiz bir bez torbanın içerisinde kabakların arasına koyun. Ağızı kapalı olarak 2 gün bekletin.

Suyu bir tencereye süzüp kaynatın. Kabakları 6-8 dakika haşlayıp kavanozlara koyun. Kaynar suyu üzerlerine döküp kapaklarını hemen kapatın.

---