



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAMYA TURŞUSU

Semihal Tüzüner

- 1/2 kg uzun bamya
- 1 çay bardağı sirke
- 3 su bardağı içme suyu
- 2 yemek kaşığı (silme) turşuluk tuz
- 2 limon
- 2 adet cam kavanoz (Litrelik)
- 1 baş sarımsak

Bamyaları yıkadıktan sonra süzgeçte bekletiniz. Temiz kavanozların içine suyu süzülen bamyaları diklemesine yerleştiriniz. Su, sirke ve tuzu geniş bir kaptaki tuz eriyene kadar karıştırınız. Hazırladığınız karışımı kavanozlara boşaltınız. Sarımsakların kabuklarını soyduktan sonra kavanozlara paylaşınız. Limonları dilimledikten sonra kavanozlara yerleştiriniz. Kavanozların ağızlarını sıkı kapattıktan sonra mutfağınızın bir köşesinde 10 gün belettikten sonra (arasıra kavanozların ağızını açmadan çalkalayınız) buzdolabında saklayınız.

