



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAMYA TURŞUSU

500 gram taze bamyaya  
Yeteri kadar sıcak su  
Limon tuzu  
100 ml sirke  
3 diş sarımsak  
Kaya tuzu

Bamyaları yıkayıp başlarını yarım koni şeklinde kesin.  
Ardından sarımsakları soyup ikiye ayırın.  
Cam kavanoza önce bamyaları dizin, daha sonra sarımsakları da araları yerleştirin.  
En üzerine limon tuzu, sirke ve kaya tuzunu ilave edin.  
En son kavanozu dolduracak kadar sıcak su ekleyin.  
Kavanozun ağzını iyice kapatıp yaklaşık 2 hafta kuru ve serin yerde muhafaza edin.

