



BAMYA TURŞUSU

Sarımsak 4 diş
Bamya (turşuluk) 400-500 gram
Tuz (salamuralık) 1 yemek kaşığı
Toz şeker 1 çay kaşığı
Limon tuzu 4-5 adet
Üzüm sirkesi 1 çay bardağı
Sıcak su

İlk olarak, sterilize ettiğiniz kavanoza sarımsakları atın.
Bamya tanelerini kavanoza dikkatlice yerleştirin, fazla bastırmadan düzgünce sıralayın.
Şimdi sırayla turşuluk tuzu, toz şeker, limon tuzunu, üzüm sirkesini ve turşuyu kıtır kıtır hale getirecek kaynar suyu ekleyin.
Kapağı sıkıca kapatın, kavanozu iyice sallayın ve ters çevirip yaklaşık 24 saat boyunca bekletin.
24 saat sonra kavanozu düz çevirin ve 15 gün boyunca serin ve kuru bir yerde bekletin. Sonrasında afiyetle tüketebilirsiniz!

