



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇABUK HAVUÇ TURŞUSU

<https://www.ruhundoysun.com>

200 ml Organik elma sirkesi
100 ml Organik incir sirkesi
150 ml İçme suyu
100 g Şeker
20 g Kaya tuzu
500 g Kum havucu
1 yemek kaşığı Kışniş tohumu
2 adet Defne yaprağı

Sirke, su, şeker ve tuzu bir tencerede kaynama noktasına getir.
Şeker ve tuz çözüldükten sonra karışımı bir kaba alıp buzdolabında soğut.
Kum havuçlarını temizleyip, mandolin yardımıyla uzunlamasına incecik doğra.
Havuçları cam bir kavanoza doldur. Kışniş tohumlarını ekle, defne yapraklarını üzerlerine ufala.
Hazırladığın sirkeli suyu kavanoza doldur. Tüm malzemeyi kapladığından emin ol.
Kavanozun kapağını kapatıp 2 saat beklet.

