



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇABUK TURŞU

2 su bardağı elma sirkesi
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
125 gr. havuç
125 gr. yeşil fasulye
125 gr. arpacık soğanı
125 gr. yeşil ve kırmızı biber
125 gr. kereviz yaprağı ve kökü
125 gr. karnabahar
3 baş sarımsak
1 demet dereotu

YAPILIŞI:

Bütün sebzeleri yıkayıp, ayıklayınız. Cinslerini karıştırmadan küçük tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız. Bir büyük tencerenin içine sirke ve zeytinyağı koyup kaynatınız. Tuz ve şekeri ekleyiniz. Kaynayan sirkenin içine sırasıyla, havuçları, beş dakika sonra yeşil fasulyeyi ve kerevizi, beş dakika sonra karnabaharı, biberleri ve soğanı atıp 10 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, soğumaya bırakınız, ince kıyılmış dereotu ilave ediniz. Temiz ve kuru bir kavanoza boşaltıp, kapağını hava almayacak şekilde kapatınız. Bir gün serin bir yerde bekletiniz. Bir gün sonra ister tek başına, ister soğuk etin yanında, garnitür olarak ikram edebilirsiniz. Yaptığınız bu turşu bir ay süreyle bozulmadan buzdolabında saklanabilir. Mevsimine göre sebzeleri değiştirebilirsiniz. Yalnız kaynatma sırası her sebze için farklıdır, buna dikkat etmek gerekir.