



## ÇAŞIR TURŞUSU (ERZURUM)

2 kilogram aşır otu  
Tuz  
Su

aşırları iyice ayıklayıp yıkayın.  
Bir tencerede bol suda yumuşayınca kadar haşlayın.  
Yumuşayan aşırları bol tuzla harmanlayıp bir kavanoza doldurun.  
Ağızını sıkıca kapattığınız kavanozu buzdolabına kaldırıp 1 hafta bekletin.  
Bu sürenin sonunda aşırlar ekşiyip salamura halini alacaktır.

