



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL ERİK TURŞUSU

- 1,5-2 kg yeşil erik
- 10 diş sarımsak
- 1 adet limon suyu
- 1/2 su bardağı üzüm sirkesi
- 1.5 l kaynar su
- 4 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1/4 demet dereotu
- 1 avuç nohut

İlk olarak erikleri, dereotunu ve nohutları yıkayarak süzölmeye bırakın. Erikleri kavanoza alarak ayıkladığınız diş sarımsakları ve nohudu da ekleyerek güzelce yerleştirin. Kaynar suya tuz, sirke, limon suyu ve şekerini ekleyerek tuz tamamen eriyene kadar karıştırın ve soğumaya bırakın. Turşu suyu tamamen soğuduğunda kavanoza doldurun ve üzerine dereotunu da ilave ettikten sonra kapağını hava almayacak şekilde sıkıca kapatın. Direkt güneş almayan serin bir yerde yaklaşık 20-25 gün bekletin. Açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin. Hazırladığınız yeşil erik turşusunu kuru fasulye ve bulgur pilavı ile birlikte servis edebilirsiniz.

