



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK TURŞUSU

- 1 kilo erik
- 2 çorba kaşığı kaya tuzu
- 1 litre su
- 2 adet limon suyu
- 2 adet kesme şekeri
- 2 dal nane
- 10 diş sarımsak
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı sirke

Suyu kaynatın ve soğumaya bırakın. İçine tuzu, şekeri ve sirkeyi ekleyip karıştırıp bekletin. Kavanozun dibine nohutları yerleştirin. Limonları dilimleyin, sarımsakları soyup hazırlayın. Nohutların üzerine limon dilimlerini, erikleri sarımsakları sırayla yerleştirin. İstenirse nane yaprağı koyabilirsiniz. Kavanozun içine sirkeli suyu döküp kapağını sıkıca kapatıp 25 gün serin bir yerde bekletin.