



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ERİK TURŞUSU

- 1 kilo erik
- 10 diş sarımsak
- 1 adet limon
- 1 su bardağı sirke
- 1 çay bardağı turşuluk tuz
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 su bardağı nohut

Erikleri güzelce yıkayın, eriklerin sığabileceği cam bir kavanoza yarıya kadar su doldurun. Suyunun içine limon suyu, tuz, şeker ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra içine nohutları, erikleri ve sarımsakları doldurun. Ağzını sıkıca kapatıp 25-30 gün boyunca saklayın