



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Taze fasulye 1000 gr / 35 adet

Sarımsak 8 gr / 4 adet

Su 1000 ml / 5 su bardağı

Sirke 150 ml / 1 çay bardağı

Kaya tuzu veya deniz tuzu 16 gr / 2 yemek kaşığı

Fasulyelerin kenarları temizlenir ve ortadan ikiye bölünür.

Fasulyeler fazla yumuşamayacak şekilde 15-20 dk haşlanır.

Başka bir tencerede kaynayan suyun içerisine kaya tuzu eklenir, soğutulur ve sirke ilave edilir.

Haşlanan fasulyelerin suyu süzülür ve soğutulur.

Hazırlanan kavanozların yarısına fasulyeler yerleştirilir.

Ortasına sarımsaklar eklenir ve tekrar fasulyeler eklenir.

Kepece yardımıyla hazırlanan tuzlu sirkeli karışım kavanoza yavaş yavaş ilave edilir.

Kapağı sıkıca kapatılarak 15-20 gün güneş görmeyen yerde saklanıp daha sonra tüketilebilir.

Not: Fasulyelerin fazla haşlanıp yumuşamamasına dikkat edilmesi gerekmektedir.

