



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FASULYE TURŞUSU (ORDU)

2.5 kilo taze fasülye  
1.5 kase kaya tuzu  
8 diş sarımsak

Öncelikle taze fasülyeleri yıkayıp kılçıklarını ayıklayın. Kaynar suda haşlayıp soğuk suya alıp süzün. 5 kiloluk bir kavanoza kırılmadan düz düz yerleştirin. Kaya tuzunu suda eritin. Sarımsak dişlerini aralara yerleştirin. Suyunu kavanozun ağzı dolana dek doldurup ağzını sıkıca kapatın.15 gün hiç açmayın.

