



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE TURŞUSU

İsmet Erten

- 1 kilo taze fasulye
- 1 litre su
- 1 ay bardağı üzüm sirkesi
- 1 baş sarımsak
- 2 orba kaşığı turşuluk tuz
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 2 litre su (fasulyeleri haşlamak için)
- 2 litre buzlu su (fasulyeleri şoklamak için)

Fasulyeleri hiç kesmeden bütün olarak yıkayıp temizleyelim. 2 litre suyu kaynatıp tencereye alalım ve kaynamaktayken fasulyeleri içine atalım. 2-3 dk. hafif rengi değışene kadar kaynar suda tutalım. Haşlanan fasulyeleri kevgir yardımı ile alıp buzlu suya koyalım, böylece fasulyeleri şoklamış oluyoruz ve renkleri yemyeşil kalıyor. 2 litrelik kavanoza dik olarak fasulyeleri düzgünce yerleştirelim, kavanozun altına ve fasulyelerin aralarına sarımsak koyalım. Ayrı bir kapta 1 litre su, sirke, tuz ve limon tuzunu karıştıralım, kavanoza dökelim. Kavanozun ağızını sıkıca kapayıp güneş almayan serin bir yere koyalım. 10 gün sonunda turşumuz hazır olacaktır.

