



FASULYE TURŞUSU

3 kilo taze fasulye
1 baş sarımsak
6 yemek kaşığı kaya tuzu
Su

Fasulyeleri yıkayıp tencereye koyuyoruz ve üzerleri kapanacak şekilde su doldurup eteşe alıyoruz Su kaynadıktan sonra 5 dk pişirip ateşten alıyoruz ve soğumasını bekliyoruz Aynı bir kaptaki su tuz ve sarımsağı karıştırıyoruz Fasulyeleri derin bir kaba yerleştiriyoruz ve üzerleri kapanacak şekilde tuzlu suyumuzdan dolduruyoruz ve kapağını kapatıp birkaç gün bekletiyoruz.

