



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE TURŞUSU

2 kilogram yeşil fasulye
1 su bardağı üzüm sirkesi
3 baş sarımsak
8 su bardağı içme suyu
3 yemek kaşığı kaya tuzu

Büyük boy tencerenin yarısına yakın su doldurun ve kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladığında yıkadığınız fasulyeler azar azar tencereye atın. Fasulyeleri birkaç kere alt üst edip, rengi değiştiğinde alın. Fasulyeyi haşlamamaya dikkat edin. Çıkarılan fasulyeleri geniş bir tepsiye alın ve soğumaya bırakın. Sarımsakları ince ince doğrayın. Cam kavanoz içine biraz sarımsak biraz fasulye koyun ve malzemeniz bitene kadar bu işlemi uygulayın. Daha sonra 3 yemek kaşığı kaya tuzu ve 1,5 su bardağı sirkeyi suyun içinde karıştırın. Kavanozun içine boşaltın ve ağzını iyice kapayıp, serin bir yerde bekletin.

