



FASULYE TURŞUSU

2 kg taze fasulye
Sarımsak
Üzüm sirkesi
Kaya tuzu

Taze fasulyelerin uç kısımlarını ve kılçıklarını ayıklayın.
İyice yıkayın.
Daha sonra hepsini kaynamış olan suya koyun.
Hafif diriliği gidip, rengi sararana kadar bekletin.
Sonra soğuk su dolu olan bir kâseye alın.
Süzgece alıp süzülmesini bekleyin.
Fasulyeleri cam kavanoza, aralarına sarımsak koyarak yerleştirin.
1 su bardağından biraz fazla sirkeyi büyük bir kâseye alın.
İçine 2 yemek kaşığı dolusu kaya tuzu ekleyin.
Üzerine de 4-4,5 su bardağı su koyup, güzelce karıştırın.
Fasulyelerin olduğu kavanoza boşaltın.
Kavanoz ağzını da sıkıca kapatın.

