



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

Öncelikle bir tencereyi yarıya yakın şekilde suyla doldurun ve suyu kaynatın. Kaynadıktan sonra fasulyeleri yavaş yavaş tencerenin içine atın. Fasulyeleri birkaç kez ters düz edin ve rengi değiştiğinde tencereden çıkarın. Akabinde fasulyeleri bir tepsiye yayarak soğutun. Sarımsakları ince şekilde doğrayarak cam kavanozun içine koyun. Tabii sırasıyla önce biraz sarımsak sonra fasulye koyun. Ve bu işlemi kavanoz dolana kadar tekrar edin. En sonunda 3 yemek kaşığı kaya tuzunu, 1.5 su bardağı sirkeli suyla güzelce karıştırarak, kavanozun içine dökün. Serin bir yerde saklayarak, fasulye turşunuzu yiyebilirsiniz.

Not: Fasulyelerinizi uzun süre sakın haşlamayın. Turşunuzu hazırlarken iri taneli kaya tuzu kullanın. Çünkü ince kaya tuzu, turşunuzu çok çabuk eritebilir. Turşunuzu kuru ve serin bir yerde saklayın ki bozulmasın. Fasulyeyi etli olanlarından tercih edebilirsiniz.

