



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE TURŞUSUNUN

2 kg taze fasulye
2 litre içme suyu
8 diş sarımsak
2 çay bardağı sirke
4 yemek kaşığı kaya tuzu veya salamura tuzu

Fasulyelerin kılıçklarını ayıklamak için kenarlarını mümkün olduğunca ince bir şekilde kesin. Fasulyeleri bütün olarak ya da ortadan ikiye keserek kaynamış suya 5 dakika kadar batırıp çıkartın. Ayrı bir tencerede 2 litre suyu kaynatın, kaynayan suda tuzu eritin ve soğumaya bırakın. Soğuyan suya sirkeyi de ilave ettikten sonra fasulyeleri turşu kavanozuna alın. Sarımsakları da ilave ettikten sonra salamura suyunu dökün. Nemsiz ve karanlık bir mutfak dolabında 3 hafta bekletin.