



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FASULYE TURŞUSU

1 kilogram taze fasulye
1 çay bardağı sirke
5 su bardağı su
4 diş sarımsak
Kaya tuzu

Fasulyelerin sap ve kenar kısımlarını temizleyin.
Daha sonra ikiye bölün ve 15 dakika kadar haşlayın. Haşlarken çok yumuşamamasına dikkat edin.
Kaynar suya tuzu ekleyip karıştırın. Soğuduktan sonra sirkeyi de ilave edin.
Fasulyeler süzüp cam bir kavanozun yarısına kadar doldurun.
Orta kısma sarımsakları ekleyin ve üzerini tekrar taze fasulyeleri koyun.
Sirkeli ve tuzlu suyu kavanoza dökün ve ağzını sıkıca kapatın.
Kavanozu güneş görmeyen ve kuru bir yerde 20 gün boyunca muhafaza edin.
20 günün sonunda turşunuz hazır.
