



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg taze fasulye (sert ve taze olanları tercih edin)
1 baş sarımsak (dişlere ayrılmış ve soyulmuş)
1 su bardağı sirke (elma ya da üzüm sirkesi tercihinize göre)
2 yemek kaşığı kaya tuzu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı limon tuzu
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1-2 defne yaprağı
Yeterince içme suyu

Fasulyelerin uç kısımlarını temizleyin ve yıkayın. Eğer çok uzunlarsa, orta boy parçalar halinde kesin. Fasulyeleri birkaç dakika kaynar suya batırarak hafifçe haşlayın ve ardından hemen soğuk suya koyarak renklerini korumalarını sağlayın. Bu işlem, fasulyelerin diri kalmasını sağlar.

Cam kavanozları sıcak suyla iyice sterilize edin. Kapaklarının da temiz ve sızdırmaz olduğundan emin olun. Hazırladığınız fasulyeleri kavanozlara dik şekilde yerleştirin. Aralarına soyulmuş sarımsak dişlerini, defne yaprağını ve tane karabiberleri serpiştirin.

Bir kasede sirke, kaya tuzu, toz şeker ve limon tuzunu karıştırın. Bu karışımı kavanozların içindeki fasulyelerin üzerine dökün. Kavanozları tamamen doldurmak için üzerine içme suyu ekleyin. Fasulyelerin suyun altında kaldığından emin olun, aksi takdirde turşunuzun üstü bozulabilir.

Kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın ve serin, güneş görmeyen bir yerde en az 15 gün boyunca dinlendirin. Turşunun olgunlaşması için bu süre önemlidir.

Turşunuz yaklaşık 2-3 hafta içinde yemeye hazır hale gelecektir. Kapağını açtıktan sonra buzdolabında muhafaza edin ve keyifle tüketin.

