



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASULYE TURŞUSU

Malzeme:

1 kg. kılıksız taze fasulye

Yarım limon

10 diş sarımsak

1 baş küçük kuru soğan

Sirke

1 çorba kaşığı toz şeker

Yapılışı:

Fasulyelerin uç kısımlarını temizleyip yıkayın. Kaynar suda üç dakika haşlayıp, suyunu süzün ve soğuk suda yıkayıp suyunu tekrar süzün. Sarımsakları soyup ikiye ayırın. Fasulyeleri kavanoza dizerken aralarına sarımsak ve limon dilimleriyle halka halka doğradığınız soğanları yerleştirin. Üzerine toz şekeri serpip yarıya kadar sirke ile, diğer yarısını bir litre suya 3 çorba kaşığı dolusu tuz olacak şekilde doldurun. Sıcak bir ortamda fasulyeler sararıncaya kadar kapağını sıkıca kapatarak olmaya bırakın.
