



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYE TURŞUSU

Malzemeler:

- 3 kg'lık bir kavanoz
- 2 kg taze fasulye
- 4 adet yeşil sivribiber
- 4 diş sarımsak
- 1 su bardağı kaya tuzu
- 4 su bardağı su
- 1 çay bardağı sirke

Yapılışı:

- 1- 2 kg taze fasulyeyi yıkayıp, ayıklayın. Biraz su ilave ederek çok hafif haslayın.
- 2- Tencereden alıp, suyunu süzdükten sonra soğutun
- 3- 3 kg'lık kavanozun içine önce fasulyelerin bir kısmını yerleştirin. Aralarına 1 adet sivribiber ve 1 diş sarımsak koyun. Tekrar fasulye yerleştirin. Bu şekilde dizerek malzemeleri bitirin.
- 4- 4 su bardağı suyun içinde 1 su bardağı kaya tuzunu eritin. 1 çay bardağı sirkeyi de karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı tursunun üzerine dökün.
- 5- Kavanozun ağzını sıkıca kapatın. Serin bir yerde 10-15 gün bekletin. Daha sonra kavanozu açın, tursuyu tüketebilirsiniz.



Fotoğraf "hademe" tarafından gönderildi. 04.07.2019