



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FASULYE TURŞUSU

Malzemeler:

2 kilogram kılçıksız taze fasulye,
1 baş sarımsak,
1 adet limon,
2 çorba kaşığı tozşeker,
kaya tuzu,
yeterince su.

Hazırlanışı:

Fasulyelerin taze toplanmış, kılçıksız ve sararmamış olmasına dikkat edelim. Fasulyelerin baş-ve uç kısımlarını bir bıçak yardımı ile temizledikten sonra bol su ile yıkayalım. Kaynar suda fazla yumuşamadan 2-3 dakika kadar haşlayalım. Soğuk sudan geçirdikten sonra bir kevgir yardımı ile suyunu süzelim. Soğumuş olan fasulyeleri uygun büyüklükte bir kavanoza dik olarak dizelim. Aralarına limon dilimleri ve sarımsak koyalım. Tozşekeri ilave edelim. Her bir litre suya 4 çorba kaşığı kaya tuzu ve 2 çorba kaşığı üzüm sirkesi koymak kaydıyla, turşunun suyunu yapıp kavanoza dolduralım. Kapağını kapatarak 25-30 gün güneş görmeyen ve serin bir yerde bekletelim.
