



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE FASÜLYE TURŞUSU

Malzemeler:

Taze fasulye, tuz, sarımsak

HAZIRLANIŞI :

Fasulyelerin baş ve uç kısımları bıçakla kesilip, varsa kılıçları ayıklanır. Kaynamakta olan suya atılıp 2-3 dakika haşlanır. Soğuk su içinde soğutulur. Turşu kabına konulurken sarımsak, limon ve soğan dilimleri ve isteğe göre çeşitli baharat ilave edilir,

Üzerine baskı konduktan sonra %6 tuzlu salamura ile doldurulur.

Diğer işlemler patlıcan turşusundaki gibi yapılır.

Fasulyenin haşlanarak sade turşusu yapıldığı gibi, diğer malzemelerle birlikte, haşlanmadan da turşu yapımında kullanılabilir.