



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FASULYE TURŞUSUNUN PÜF NOKTALARI

Fasulye turşusu yapılırken dikkat edilmesi gereken şeyler vardır. Bunlar; fasulyenin taze ve canlı olması gerekir. Turşuya ilave olarak yeşil domates, biber, küçük salatalık katılabilir. Önce fasulyeler toplanır, haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır. Turşu koyulurken haşlanan fasulye tuzlu suya batırılır. Tuzlu sudan alınan fasulye bidona veya fiçiyeye koyulur üzerine ek malzeme koyulur tuz ve sarımsak eklenir. Malzeme bittikten sonra suyunu ve tuzunu ilave ederek bidonun ya da kavanozun ağzı kapatılır. Turşunun suyu malzemenin üstünde olmalıdır ki üstü bozulmasın. Turşu yapılırken fasulye çok haşlanmamalıdır.

