



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GAZAYAĞI (MANGALLO) TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Taze olduğu bahar mevsimde toplanan bitkiler sarı ve artık yapraklarından ayıklanır. Oluşmuş dikenler varsa onlar da kesilip atılır. Bir iki gün buruşmaya bırakılır. Sonra kaynar suya atılıp iki dakika bekletilir, Çıkarılıp süzöldükten sonra kavanozlara yerleştirilir. Üzerini örtecek kadar sirke dökölür ve bir kaşık da tuz eklenir. On beş gün içinde yenecek duruma gelir. Üzerine karayağ dökölerek yenir.

Not: Doğada kendiliğinden yetişen ve uzun deneyimlerden sonra faydalı oldukları anlaşılan bitkilerden de turşu yapar Kıbrıslılar. Rumların mangallo, Türklerin gaz ayağı dedikleri bitki, bir kış bitkisidir. Aslında bir tür dikendir. Ancak Mart ayı sonuna kadar dikenleri çıkmaz.