



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇ TURŞUSU

Pek kart olmayan havuçların üzerleri kazınır ve bol suda yıkanır. Sonra bunlar büyüklüklerine göre ikiye veya dörde doğranırlar. Havuç parçaları kaynar suya atılır ve dirilikleri kaybolmayacak şekilde haşlanır. Sonra bir kevgirde süzölmeye bırakılır. Bir avuç kereviz yaprağı iyice yıkanır. 20 havuca 4 baş sarımsak hesabıyla sarımsakların kabukları ayıklanır ve bunlar bir havanda iyice dövölür. Yirmi havuca dört kırmızı biber hesabıyla kırmızı ve acı sivri biberler küçük parçalara doğranır. Dövölmüş sarımsakla doğranmış biber sirkeyle karıştırılır. Suyu süzölmüş havuç dilimleri bir kavanoza istiflenirken her kata bir - iki kereviz yaprağı yerleştirilir. Sarımsaklı ve biberli sirke gezdirilerek dövöldükten sonra havuçların üstü örtölünceye kadar sirke katılır. Aradan iki hafta geçtikten sonra havuç turşusu servise hazır duruma gelmiş olacaktır.

[ML® Havuç Turşusu için tıklayın](#)
