



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. havuç tuz  
1 çorba kaşığı acı toz kırmızıbiber  
1 bağ maydanoz  
500 ml. sirke (2 su bardağı)

Havuçları, dışlarını kazıyıp yıkayın ve süzdürün. İsteğe bağlı olarak, gövdeden kopmayacak biçimde uzunlamasına dörde ya da büyüklüğüne göre 2'ye, 3'e bölün. Tencerede tuzlu su kaynatın, içine atıp bir taşım kaynatarak süzgece çıkarın.

Maydanozları da bir taşım kaynatıp, süzdürün. Havuçları kollarını açarak hazırladıysanız, kırmızıbiber serpin ve içlerini maydanozlarla doldurun. Parçalara böldüyseniz, biber ve maydanoz dalları ile doğrudan kavanoza koyun. Kavanozlara yerleştirilen turşuların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın. 3. Turşuyu 15 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

