



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇ TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram havuç  
4 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı kaya tuzu  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 su bardağı üzüm sirkesi  
3-4 su bardağı içme suyu  
1 çay kaşığı limon tuzu (isteğe bağlı)  
1 çay kaşığı pul biber veya birkaç dal maydanoz (isteğe bağlı)

Havuçları hazırlayın: Havuçları yıkayıp kabuklarını soyun. Ardından parmak kalınlığında, eşit boyutlarda doğrayın.

Turşu kavanozunu hazırlayın: Kavanozun dibine birkaç diş sarımsak koyun. Üzerine doğranmış havuçları ekleyin.

Turşu suyu hazırlayın: Bir kapta kaya tuzu, şeker, üzüm sirkesi ve içme suyunu karıştırın. İyice eriyene kadar karıştırın.

Kavanoza dökün: Hazırladığınız turşu suyunu havuçların üzerine dökün. Üzerine limon tuzu eklemek isterseniz ekleyin.

Kapağını sıkıca kapatın: Kavanozun kapağını sıkıca kapatın ve serin, karanlık bir yerde 7-10 gün kadar bekletin.

