



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TURŞUSU

1 ölçü su
1 ölçü sirke
1 ölçü domates suyu
1 avuç tuz
İstenildiği kadar havuç

Malzemeleri birbirine karıştırarak veya kuracağınız turşunun miktarına göre ölçü nispetini arttırarak turşu suyunu hazırlayınız. Kavanoza temizlenmiş havuçları bütün olarak uzun uzun yerleştiriniz. Aralarına da iki yeşil domates, 2-3 biber, kıyılmış lâhana, 2-3 diş ayıklanmış sarımsak ve kereviz sapı koyunuz. Üstünü örtecek kadar turşu suyunu da içine koyduktan sonra, ağzını sıkıca kapatıp 20 - 25 gün içerisinde olması için bir tarafa kaldırınız.
