



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TURŞUSU

1 kg havuç (kabukları kazınıp, 5 cm uzunluğunda parçalara bölünmüş)
2 litre (10 su bardağı) su
500 gr (2 1/2 su bardağı) sirke
2 limonun suyu
4 orba kaşığı tuz
10 - 15 diş sarımsak (kabukları soyulup, bütün bırakılmış)
1 demet dereotu (sap sap ayrılmış)

Büyük bir tencereyi 3/4'üne kadar suyla doldurup, harlı ateşe oturtunuz. Su kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, havuçları ekleyerek, 3-4 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız. Havuçlar soğuyunca bir kevgirden süzüp (haşlanma suyunu atınız), temiz bir cam kavanoza diziniz. Büyükçe bir tencereye su, sirke, limon suyu ve tuzu koyup, karışımı bir yumurta teliyle iyice çırpınız. Soyulmuş sarımsakları ve dereotunu ekleyip, kavanozdaki havuçların üstüne boşaltınız. Ağırlık yaparak kavanozun ağızını sıkıca kapatıp, serin ve nemsiz bir yerde bir ay beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.