



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAVUÇLU SARIMSAK TURŞUSU

10 baş sarımsak  
1 adet orta boy havuç  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 su bardağı üzüm sirkesi  
3 çorba kaşığı kaya tuzu  
Su

Sarımsaklar dişlere ayrılır ve örselemeden soyulur. Havuç soyulur ve ince rendelenir. Uygun büyüklükte bir kavanozun dibine rende havucun yarısı atılır. Üzerine sarımsaklar bırakılır. Kalan havuç konur. Tuz, şeker, sirke ve kavanozu tamamlayana kadar su ilave edilir. Kapak kapatılır. Gölge ve serin bir yerde en az 10 gün bekletilir.

---