



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HIYAR TURŞUSU

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfî hıyar ın küçüklerinden tedarik edip bir fıçı veyahut kavanoz içine haylice rezene koyup üzerlerine hıyarları istif ve yine üzerine rezene ve üstüne çıkınca tuzlu su koyup üstünü bir ağır taş ile bastırıp birkaç gün güneşte durduktan sonra serin mahalle koyup birkaç gün anda durdukta ekle şâyeste olur.