



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIYAR TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. salatalık (küçüklerinden)
1 bağ nane (doğranmış)
1 bağ maydanoz (doğranmış)
500 ml. sirke (2 su bardağı).

Salatalıkları birkaç yerinden iğneleyin. Tencerede su kaynatıp, salatalıkları, nane ve maydanozları içine atın. İki taşım kaynatarak ateşten alın. Bir süzgece çıkarın. Haşlanmış salatalıkları nane ve maydanozlarla birlikte kavanozlara doldurun. Üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın. Turşuyu bir hafta bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2023