



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. sakızkabağı (dışı kazınmış)
1 bağ taze nane (doğranmış)
1 bağ maydanoz (doğranmış)
250 gr. siyah üzüm
1 çay kaşığı tane kişniş
500 ml. sirke (2 su bardağı)

Kabakları ikiye bölün. Çekirdek yataklarını temizleyip, parmak biçiminde doğrayın. Tencerede tuzlu su kaynatıp, kabakları içine atın. Bir taşım kaynatarak süzdürüp sudan alın. Bir süzgece çıkarın. Üzerine bastırarak bütün suyunun akmasını sağlayın.

Kavanozu bir kat nane, bir kat maydanoz, bir kat kabak, bir kat üzüm ve kişniş döşeyerek, doldurun. Üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırıp kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Turşuyu 20 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.