



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1,5 kg. kabak (olgunlaşmamış, küçük) ya da balkabağı (portakal büyüklüğünde)

Tuz

10 adet kırmızı amavutbiberi

500 ml. sirke (2 su bardağı)

Kabakları yıkayıp süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatıp, içine atın. İki taşım kaynatarak süzdürüp sudan alın. Bir süzgece çıkarın.

Haşlanan kabakları dörde bölün. Üzerlerine kırmızı amavutbiberi serpip kavanozlara yerleştirin. Kavanozları sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın. Turşuyu 1 hafta bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.
