



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TURŞUSU

Çekirdeklenmemiş çok taze ve körpe asma kabağını alınız. Üzerini kazıyıp uzunlamasına 4 parça ediniz. Bunları üçer parmak boyunda doğrayınız, sonra da yumuşayınca dek haşlayınız. Sonra bir sepete koyarak üzerine tahta ve taşları koyup 24 saat bekletiniz. Sonra taze nane yaprakları ile azıcık oğul otu serperek kavanoza istif ediniz. Baskı tahta ve taşını koyup dövülmüş sarımsak ve tuz ile karıştırılmış sirkeyi üzerine çıkıncaya dek doldurunuz.

Not: 15 gün sonra sirkesini değiştirir ve bu işlemi 45 günde bir yaparsanız lezzetli, keskin ve çok dayanan bir turşu elde edersiniz.
