



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK TURŞUSU

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Dolma kabağından kafi miktarda alıp, üzerleri soyulur, içi çekirdeklerinden temizlenir. Sonra da doğranır. Yumuşayınca kadar suda pişirilip sonra da gerektiği gibi suyu süzölür. Sođuyunca bir sini veyahut temiz bir tahta altında bastırıp suyu tamamen giderilir. Ondan sonra taze nane ve maydanozu doğrayıp yeter derecede İzmir siyahı, yahut kuş üzümü ile karıştırap bir sırlı kavanoza o kabaktan bir kat koyulur. Sonra da karışımından bir avuç ilave ettikten sonra yine bir kat kabak, yine hazırlanan karışımından koyup, tamamlanınca üzeri örtölür. Sonra da üzerine sirke ilavesiyle bu kabın ağzına münasip bir mermer koyulur. Bir kaç gün geçince kullanmaya hazır olur. Eđer bir seneye kadar saklanması arzu edilirse, yirmi günden sonra sirkesi değiştirilir. Ondan sonra bir aydan sonra tekrar yine sirkesini yenilenirse hiç bozulmadan durur.
