



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAPARI TURŞUSU

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram kapari  
Sirke  
Turşu tuzu  
Limon tuzu  
1 baş sarımsak  
2-3 adet defne yaprağı

Kaparileri iyice yıkayıp kavanoza yerleştirin.  
Üzerine diğer malzemeleri de boşluk kalmayacak şekilde ekleyin.  
Kavanozun üzerinde 3-4 parmak boşluk bırakın.  
Turşu için hazırladığınız suyu üzerine ekleyip ağzını sıkıca kapatın.  
Serin bir yer yaklaşık 10-15 gün bekletin.

Not: Kapari fosfor, potasyum ve kalsiyum yönünden oldukça zengin olan bir bitki. Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde de 'çok faydalı bitki' olarak geçiyor. Halk arasında da gebre otu olarak da bilinir.

