



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPARI TURŞUSU

500 gram kapari
3 su bardağı su
5 diş sarımsak
1 su bardağı üzüm sirkesi
1 çay bardağı turşu tuzu

Kaparileri iyice yıkayın.

Tencerede suyu kaynatın ve kaparileri kaynar suda birkaç dakika haşlayın.

Daha sonra süzüp soğuması için bekletin.

Su, sirke ve tuzu bir kasede karıştırın.

Kaparileri soğuyunca kavanoza yerleştirin.

Üzerine boşluk kalmayacak şekilde hazırladığınız suyu ekleyin ve ağzını sıkıca kapatın.

Karanlık ve serin bir yer yaklaşık 20 gün bekletin.

