



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK KIŞ TURŞUSU

Gülhan Kara

(2 kg'lık bir kavanoz için) Çeyrek lahana
2 adet havuç
4-5 parça karnabahar
3-4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı dolusu kaya tuzu
2-3 çorba kaşığı elma sirkesi
Aldığı kadar su

Sebzeleri yıkayıp süzün. Sarımsakları soyun. Havuçları dilediğiniz şekilde doğrayın. Hazırladığınız sebzeleri turşu kavanozuna karışık olarak sıkıca doldurun. Aralara sarımsak dişlerini atın.

Tuzu 1 bardak ılık suyun içinde eritip sebzelere ekleyin. Kavanoz doluncaya kadar su ekleyin. Ağız kısmına maydanoz veya kereviz sapları koyabilirsiniz. Kapağını sıkıca kapatıp. 2-3 kez elinizle kavanozu döndürerek alt - üst edin.

Serin, ılık almayan bir yerde (kapalı balkon olabilir) 15 gün bekletin. Turşunuz hazırdır. Afiyet olsun. Kapağını açtıktan sonra da serin yerde tutmaya devam edin.

