



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK KOLAY TURŞU

Patlıcanları ayıklayıp haşlayınız, sonra baskıya koyunuz, birkaç havucu uzunlamasına dörde bölüp doğrayınız. Sonra birkaç yeşil domatesi bir yerinden iğneleyiniz. Bir iki baş sarımsakla bir miktar yeşil biberi ve bir kırmızı biberi ufak ufak doğrayınız. Küçük sekiz soğan koyup bir demet kereviz dalı yıkayınız. Turşunun malzemesi hazırdır. Büyük bir kavanozun dibine bir iki dal kereviz koyup patlıcanlardan bir sıra yatırınız. Biraz sarımsak serpip iki üç parça kırmızı biberden dağıtınız. İki üç soğanla arasına bir sıra domates dizip üstüne bir sıra yeşil biber geçiriniz. Sarımsaktan serpip iki üç parça kırmızı biber dağıtarak tekrar üstüne kereviz dalı koyunuz. Bu suretle kavanoz dolduktan sonra üstüne kereviz dalı döşeyiniz. Baskı tahtasını ve taşını koyarak kararında tuzlu sirke ile doldurup kapatınız. Her gün sallayınız. Sirke satyalarınızsa süzüp yeni sirke koyunuz.



Fotoğraf "Fatoş Çelik" tarafından gönderildi. 27.09.2014