



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK TURŞU

Anadolujet Magazin

3 adet yeşil domates
250 gram yeşil biber
250 gram taze fasulye
3 adet körpe havuç
Bir kâse kıyılmış beyaz lahana
4 adet kırmızı salçalık biber
10 diş soyulmuş sarımsak
3 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay kaşığı esmer toz şeker
2 su bardağı sirke (elma ya da üzüm)
6-7 su bardağı içme suyu

Tuz ile su, bir taşım kaynatılarak soğumaya bırakılır. Sebzeler iri parçalar hâlinde doğranır. Ancak sarımsaklar doğranmaz. Genişçe bir tasın içinde şeker eklenerek salata gibi hepsi karıştırılır. 3 litrelik cam bir kavanoza konulan sebzelerin üzerine sirke ve soğutulmuş tuzlu salamura suyu dökülür. Kavanozun kapağı sıkıca kapatılarak serin ve loş bir ortamda 15 gün bekletilir.

