



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARIŞIK TURŞU

Malzemeler :

1 1/2 kg. sivri yeşil biber

2 1/2 kg. salatalık

3 kg. yeşil domates

1 baş sarımsak

1 baş lahana

1 adet ayva

3 adet havuç

1 avuç nohut

Tuz

Hazırlanışı :

Temiz bir tenekenin veya büyük bir cam kavanozun altına dörde kesilmiş lahanayı koyun ve üzerine bir sıra biber, domates, salatalık olarak yerleştirin. Sebzeleri dizirken aralarına kabukları soyulmuş dilimlere ayrılmış ayva, sarımsak, nohut, ve havuçları koyun. Üzerine çıkacak kadar tuzlu su koyun. (1 Lt. için 35-40 gr. tuz hesabı ile)

Bir gece tenekeyi bu şekilde bekletin. Ertesi sabah tenekedeki sebze ve su seviyesi düşmüşse tekrar sebze ve suyu tenekenin ağzından 4 parmak aşağıya gelecek şekilde koyun.

Tenekenin ağzını hiç hava almayacak şekilde kapayın veya kavanozun kapağını kapatıp etrafını erimiş mumla sıvayın.

Tenekeyi 2-3 günde bir alt üst, yan çevirerek veya sallayarak 2-3 ay bekletin. Bu müddet zarfında turşu olmuş demektir