



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK TURŞU

1 adet orta boy lahanaya
250 gram havuç
250 gram yeşil domates
250 gram küçük sivri acı biber
4-5 adet kırmızı biber
2 adet kelek
250 gram kaya tuzu
1 su bardağı nohut
250 gram üzüm
1 kahve fincanı üzüm sirkesi
10-15 diş sarımsak
1 adet limon
6-7 adet kereviz sapı

Havuçları soyup, kaynar suya atın. 2-3 dakika bekletip çıkartın ve iri iri dilimleyin. Lahanaıyı irice doğrayın. Domatesleri ve kırmızı biberleri ikiye kesin. Kelekleri dört parçaya ayırın. Kavanozun alt kısmına nohutların ve üzümün yarısını boşaltın. Sebzeleri kavanoza yerleştirirken aralara sarımsakları atın. Limonu dilimleyip sebzelerin üstüne sıralayın. En üste yıkanmış kereviz saplarını, kalan nohutları ve üzümünü yerleştirin. Kaya tuzunu kavanozu dolduracak kadar suda eritin. Bir gece dinlendirdikten sonra kavanoza boşaltın. Sirkeyi ekleyin. Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp, serin bir yerde olgunlaşmasını bekleyin.

