



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK TURŞU

2 kg kıl biber
2 kg kornişon salatalık
2 adet havuç
4 adet olgunlaşmamış domates
1 demet maydanoz
1 baş sarımsak
1 su bardağı sirke
6 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 yemek kaşığı şeker
Kaynamış soğumuş su
2 adet kapya biber
İstedığınız kadar acı biber

Öncelikle bütün malzemeler tertemiz yıkanır biberler sap kısmından ayrılır ve dilediğiniz büyüklükte kesilir. Salatalıklar özenle yıkanır içinde en çok toz toprak barındıran salatalıktır. Suyu biraz durulduktan sonra mutlaka sirkeli suda bekletin ve tekrar tekrar yıkayın iki baş kısımlarından kesilmesi yeterli delmeye yada iğnelemeye gerek yok. Domates küçük ise kesmeye gerek yok ama büyükse dilimleyebilirsiniz havuçlar kabukları soyulur ve halka halka doğranır aynı şekilde kırmızı biberde halka doğranır sarımsak taneleri çok iri ise 2 bölüp kullanın. Bir bidona 1 baş sarımsak kullanmanızı tavsiye ederim, bidona malzemeleri karışık bir şekilde dolduralım. Aralarına sarımsak atmayı unutmayın bidonun başına temizlenmiş ama sapları kopartılmamış maydanoz konur. Bir kabin içerisine 6 yemek kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı şeker, 1 su bardağı sirke, 1 tatlı kaşığı limon tuzu konulur biraz kaynatmış su ile ilave edilip tuzun erimesi sağlanır ve karışımı bidonun içine dökülür. Kalan kısmı kaynamış soğumuş su ile doldurulur. Kapağı sağlam bir şekilde kapatılır ve bir kaç kez ters düz yapardıktan çalkalanır, tuzlu su her yerine dağılsın. Serin ve karanlık bir yerde saklayınız yaklaşık 20 günde olgunlaşacaktır. Eğer kısa sürede yemek isterseniz cam kavanoz da kaynar suyla yapabilirsiniz. Olgunlaştıktan sonra buzdolabına koymanıza gerek yok.

