



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK TURŞU

Ayşe Tüter

2 kg. yeşil biber  
500 gr. küçük salatalık  
1 kg. yeşil domates  
1 adet lahana  
3 baş sarımsak  
2 adet havuç  
1 avuç nohut  
1 adet ayva  
1 paket limon tuzu  
1 demet kereviz yaprağı  
Kaya tuzu

Öncelikle tüm sebzeleri iyice yıkayıp, birkaç yerinden çatalla delin. Büyük bir cam kavanozun altına nohutları ve havucu koyun. Üzerine dilim dilim kestiğimiz lahanaları ve diğer malzemeyi karışık olarak yerleştirin. Aralarına dilimlediğimiz ayvayı ve sarımsakları koymayı unutmayın. Kaya tuzunu su ile eritin (Tuzun yoğunluğunu yemeğin tuzunu ayarlar gibi ayarlayayın). Limon tuzunu da ilave ettikten sonra kavanoza boşaltın. En üste biraz daha nohut serptikten sonra, serin bir yerde iki ay kadar bekletin. (Hazırladığımız bu turşu kış içindir).



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.09.2023