



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK TURŞU

2 kilogram yeşil sivribiber
3 kilogram salatalık
3 kilogram yeşil domates
1 adet lahana
1 adet ayva
4 baş sarımsak
3 adet havuç
1 avuç nohut
Su
Tuz

Taze sebzeler iyice yıkanır. Daha sonra temiz bir kavanozun dibine dörde bölünmüş lahana konur. Üzerine sırasıyla biberler, domatesler ve salatalıklar yerleştirilir. Her birinin arasına kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş ayva, soyulmuş sarımsak, nohut ve dilimlenmiş havuç konur. Üzerine çıkacak kadar su ve tuz konur. Kavanozun ağzı kapatılmadan 12 saat bekletilir. Suyu eksilmişe eğer su eklenir ve ağzı sıkıca kapatılır. Turşu 3 günde bir alt üst ve yan çevrilerek serin, güneş görmeyen bir yerde 2 ay bekletilir.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 04.05.2020