



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARNABAHAH TURŞUSU

- 1-2 kilo karnabahar
- 1-2 tane havuç
- 4-5 diş sarımsak
- 1 çay bardağı tuz
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı sirke
- 1 litre kadar su

Karnabaharlarımızı yemeklik doğrayalım. Havucumuzu soyalım halkalar halinde doğrayalım. Bir kavanozun içine karnabahar ve havuçları dolduralım. Üzerine dilimlenmiş birkaç diş sarımsak ekleyelim. Bir tencereye su koyup kaynatalım. İçine tuz, sirke ve şeker ekleyelim ve iyice karıştıralım. Hazırlamış olduğumuz bu suyu hiç soğutmadan kavanoza dökelim ve kavanozun ağzını sıkıca kapatalım. 1-2 hafta bekleterek servis yapalım veya kış için saklayalım.

