



KAVUN KABUĞU TURŞUSU

- 1 adet kavunun kabuğu
- 1 su bardağı sirke
- 1 baş sarımsak
- 2 yemek salamuralık tuz
- 1 tatlı kaşığı limon tuz

Kavun kabuklarını soyup ince ince dilimliyoruz. Kavanoza önce kavun kabuklarını, ardından sarımsağı koyuyoruz, en son olarak da sirkeyi, suyu, tuzu ve limon tuzunu ekliyoruz. En üstüne maydanoz ve çok az daha sirke koyup kapağını kapatıyoruz. Bir hafta gölgede bekletiyoruz.

