



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUN KELEĞİ TURŞUSU (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kavun keleşi 2000 gr / 10 adet

Sarımsak 8 gr / 4 adet

Limon suyu 150 ml / 15 yemek kaşığı

Su 1500 ml / 7,5 su bardağı

Kaya tuzu 40 gr / 5 yemek kaşığı

Kavun keleşleri bıçakla 3-4 yerden delinir ve kavanoza yerleştirilir.

Sarımsak içerişine eklenir.

Turşunun suyu için tuz, su ve limon suyu karıştirılır.

Hazırlanan turşu suyu karpuz keleşlerinin üzerine dökölür.

1 ay bekletildikten sonra servise hazır olur.

Not: Kavun keleşi yerine karpuz keleşiyle de turşu kurulabilir. Turşu kurulduktan sonra keleşler su çekebilir bu durumda su ilave edilmelidir.

