



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYA KORUĞU TURŞUSU (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

- 1 poşet kaya kuruğu
- 1 çay bardağından 1 bardak az kaya tuzu
- 1 limon
- 4-5 diş sarımsak
- 1 litre su
- 2 litrelik cam kavanoz

Kaya koruklarını ayıklayıp yıkayın. Ayıklarken yeşil yaprakları ve yapraklara yakın kısımdaki sapların taze kısımlarını almaya dikkat edin.

Suyu kaynatın ve yarısının içine tuzu ekleyerek karıştırın.

Kavanoza tuzlu suyu koyun, yıkadığınız ve 4 parçaya böldüğünüz limonu, kabuklarını soyup doğradığınız sarımsakları ilave edin.

Ayıkladığınız kaya koruklarını kavanozun içine bastırarak yerleştirin ve kenara ayırdığınız kaynar suyu kavanozun ağzına gelecek kadar ilave edin.

1-1,5 hafta kadar sararması için bekleyin. Sararan kaya koruklarından servis edeceğiniz kadar alın tuzlu gelirse suya tutun.

Sarımsak, zeytinyağı ve isteğe göre sirke ile servis yapın.

