



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEK TURŞUSU (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 Kg Kelek
150 Gr iri Tuz (Kaya Tuzu)
250 Ml Sirke
10-15 Di  Sarımsak
8-10 Adet Tane Karabiber
30 Gr Toz  eker
15-20 Adet Nohut
   Kereviz Yapr  ı
Saf Su

Tur uluk kelekler yıkanır. Yıkama suyunda bekletilmeden kavanoza doldurulur.

Aralarına sarımsak, nohut, karabiber ilave edilir.

Sirke, su, tuz ayrı bir yerde karıştırılarak tur u suyu hazırlanır.

Bu su keleklerin üzerini tamamen örtecek şekilde kavanoza doldurulur ve üzerine kereviz yaprakları konulur ve kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.

8-10 gün kadar normal bir ortamda bekletildikten sonra serin ve güneş görmeyen bir yerde saklanarak tur u olgunlaştırılır.

Tur unun oluşma süresi 1 aydır. Ancak ideal lezzete 2 ayda oluşur. 15 güne bir kontrol edilerek suyunda eksilme varsa tur u suyu ilave edilmesi gerekir.