



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KELEK TURŞUSU (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

5 kg cam kavanoz için kelek

Su

150 gr. iri tuz

1 su bardağı sirke

10-15 diş sarımsak

8-10 tane karabiber

1 çorba kaşığı toz şeker

15 adet nohut

Yarım dal kereviz yaprağı

Turşuluk kelekler yıkanır. Yıkama suyunda bekletilmeden kavanoza 1 doldurulur. Aralarına sarımsak, nohut ve karabiber ilave edilir. Sirke, su ve tuz ayrı bir yerde karıştırılarak turşu suyu hazırlanır. Bu su keleklerin üzerini tamamen örtecek şekilde kavanoza doldurulur. Üzerine kereviz yaprakları konulur ve kapağı sıkıca kapatılır. 8-10 gün kadar normal ortamda bekletildikten sonra serin ve güneş görmeyen bir yerde saklanarak turşu olgunlaştırılır. Turşunun her 15 günde bir kontrol edilerek, suyunda eksilme varsa turşu suyu ilave edilmesi gerekir.

