



KELEK TURŞUSU (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

2 kg orta boy kelek
10 diş sarımsak
15-20 adet nohut
2 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı toz şeker
Su

1,5 litre içme suyuna kaya tuzu, sirke ve şekerini ilave ederek iyice karıştırın.
Kelekleri yıkayıp birkaç yerinden delikler açın.
Kelekleri turşu kuracağınız kavanoza, arasına nohut ve sarımsakları atarak yerleştirin.
Hazırladığımız turşu suyunu ilave ederek ağzını kapatın.
Güneş görmeyen bir yerde en az üç hafta bekletip servis edin.

