



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEK TURŞUSU (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliği
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

2 kilo küçük boy kelek
15-20 adet nohut
10 diş sarımsak
1 demet dereotu
3 lt ılık su
2 su bardağı üzüm sirkesi
6 yemek kaşığı kaya tuzu
2 yemek kaşığı toz şeker

Kelekler iki ucundan çok derine inmeden kesilir ve 2-3 yerinden delikler açılır. 3 lt ılık suyun içine sirke, tuz ve şeker ilave edilip karıştırılır ve soğuması için dinlenmeye bırakılır. Kelekler, nohut, sarımsak ve derotu turşu bidonuna konur. Üzerine hazırlanan turşu suyu ilave edilir ve ağzı sıkıca kapatılır. Serin yerde 20-25 gün kadar bekletildikten sonra servis edilmeye hazırdır.