



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEK TURŞUSU

Malzemeler

Kelek,
sarımsak,
sivri biber,
maydanoz,
dilimlenmiş limon
bir miktar toz şeker

Yemeğin Tarifi

Küçük boy kelekleri ortadan ikiye bölüp, iyice yıkayın. Kaşıkla çekirdeklerini temizleyin. İnce tuzla bolca tuzlayıp ağzları aşağı gelecek şekilde 4-5 saat bekletin. Sonra tuzun fazlasını yıkayın.

Kelekleri turşu kabına yerleştirirken aralarına sarımsak, sivri biber, maydanoz, dilimlenmiş limon ve bir miktar toz şeker ilave edin.

Keleklerin üzerini tamamen örtecek şekilde, %10 tuzlu salamura koyun. İsterseniz, salamuraya %10 oranında sirke karıştırın.

18~20°C~de ekşimeye bırakın ve üzerinde beyaz maya zarı oluşursa, temizleyin.
