



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEK TURŞUSU

Kelek
Domates
Biber
Maydanoz
Dereotu
Sirke
Su
Tuz

Keleklerin dışı yıkanır soyulur. Sap kısmından kesilerek içindeki çekirdek kısmı çıkarılır. İçine konulmak üzere salata karışımı hazırlanır. (Domates, biber, maydanoz, dereotu ve tuz biraz sirke) hazırlanan karışım keleklerin içine doldurulur. İçleri doldurulan kelekler fıçı veya tenekelere koyulur. Üzerine daha önce hazırlanan tuzlu su (tuz, su, sirke) koyulur. 30 gün serin bir ortamda bekletilerek tüketime hazır hale getirilir.

