



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEK TURŞUSU

1 kilo kelek
10 tane nohut
5 diş sarımsak
2 tane havuç
Yarım bağ dereotu
Turşu suyu için;
1.5 litre sıcak su
1 su bardağı üzüm sirkesi
3 yemek kaşığı turşuluk tuz
1 yemek kaşığı toz şeker

İlk olarak kelekleri yıkayın. İki ucunu derine inmeden kesin. 3 yerinden delikler açın. Sıcak suyu bir kaseye dökün. İçerisine tuz, sirke ve şekeri ekleyin ve güzelce karıştırın. Sonrasında soğutun. Kelekleri, havuçları, nohutları ve sarımsakları cam kavanoza koyun. Suyu üzerine dökün. Dereotunu da yerleştirdikten sonra kapağı sıkıca kapatın. Ters yüz etiketten sonra doğrudan güneş ışığı almayan bir yere koyarak, 25 gün kadar bekletin.

