



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KELEK TURŞUSU

5-6 adet kelek  
1 baş sarımsak  
2 dilim ekmek içi  
Tuz

Kelekleri iyice yıkayınız.

Büyükleri 4'ü küçükleri 2'si kesip içlerini temizleyip kabuklarını soyunuz.

Bir kavanoza yerleştirip aralarına sarımsak dişlerini koyunuz.

Üzerine 1 parmak geçecek kadar tuzlu su koyunuz (1 lt. su için 35-40 gr. tuz hesabı ile).

Ekmek dilimlerini temiz bir bezin içine koyup çıkın yapıp ve kavanozun ağzına koyunuz.

Kavanozun kapağını kapatıp serin bir yere kaldırınız. 1,5-2 ay sonra turşu yenebilecek hale gelir.