



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEK TURŞUSU

10 tane kelek (yani olmamış küçük kavun)

1 kilo tuz

5 baş sarımsak

Az nohut

Salkım koruk üzüm

Az sirke

Kelekleri yıkayıp başlarını kesin. Birkaç yerini çatallayın ve bidona doldurun. Tuzu, suda eritin. Gorukları sıkın. Salkımlarıyla beraber bidona atın. Nohudu, sarımsakları, kabuğuyla koyun. Tuzlu suyu ve malzemeleri keleklerin üstüne dökün. Tuzlu su üste çıksın. Keleklerin yukarıya çıkmamaları için temiz bir taş koyabilirsiniz. Sirkeyi de döküp ağzını kapatın. Hava almasın. 5 gün sonra tuzunu kontrol edin ve azsa tuz ilave edin. Çoksa su koyun. 25 günde yenilir hale gelir. Kelekleri yerken kaşıkla içini yersiniz. (Nefis bir turşu oluyor).