



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEK TURŞUSU

3 adet küçük boy kelek kavun
2 baş sarımsak
1 adet limon
yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı sirke
1 çay kaşığı tozşeker
Tuz
Su

Kelekleri yıkayarak ince dilimler halinde keselim. Kaşık veya bıçak yardımıyla çekirdeklerini sıyırdıktan sonra tekrar temizce yıkayalım. Dilimlenmiş keleklerin her tarafını tuzlayarak kabukları üst tarafa gelecek şekilde uygun bir tepsiye dizelim. Tepsinin üzerini bir tülbentle örterek 4,5-5 saat kadar bekleterek tekrar yıkayalım. Uygun bir kavanozun dibine maydanozları serelim. Kelek dilimlerini sıkı sıkı dizerek aralarına sarımsakları serpiştirelim. Dilimlenmiş limonları üzerine yerleştirelim. Kavanozu dolduracak kadar hazırladığımız tuzlu suya tozşekeri ve sirkeyi de katarak kavanoza dolduralım. Kavanozumuzun kapağını hava almayacak şekilde sıkı sıkı kapatalım. Zaman zaman kapağı açarak üzerinde oluşan köpükleri bir kepçe ile alalım. Serin ve güneş almayan bir yerde muhafaza ederek olmasını bekleyelim.

[ML® Kelek Turşusu için tıklayın](#)