



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOCABAŞ TURŞUSU (SAMSUN)

Samsun Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kocabaş 1 Kg.  
Sirke 1 Şu bardağı  
Sarımşak 6 Diş  
Toz şeker 1 tatlı kaşığı  
Tuz 3 tatlı kaşığı  
Kozabiber (kurutulmuş acı kırmızıbiber) Yeteri kadar

Kocabaşlar soyulmadan önce yıkanır. Suda haşlanır. Suda alınıp kabukları soyulur. İstenen büyüklükte kesilerek kavanoza yerleştirilir. İçine tuz, sirke, sarımşak, kozabiber ve toz şeker eklenir. Kavanoz kapağı kapatılır. Ertesi gün yenmeye hazırdır.

