



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY HAVUÇ TURŞUSU

MALZEMESİ

5 kg. havuç
2 litre sirke
2 baş sarımsak
tuz
Turşular

YAPILIŞI

Havucu kazıyıp uzunlamasına dörde bölünüz. Sonra hepsini üçer dörder parçaya ayırarak kaynar suda ayrılmayacak kadar haşladıktan sonra kevgire alıp üstüne hafif ağırlık koyarak süzölmeye bırakınız. Birkaç saat sonra aralarına, kereviz dalı koyarak kavanoza istif ediniz. Hafif baskı tahtası ve taşıyı koyduktan sonra tuz ile dövölmüş sarımsağı keskin sirke ve bir misli havucun haşlama suyu ile karıştırıp üstüne çıkıncaya kadar doldurunuz. Üç dört gün sonra servis yapınız.