



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KORNIŞON TURŞUSU

1 kg. kornişon salatalık  
1 çorba kaşığı kaya tuzu  
1 buçuk bardak üzüm sirkesi  
3 diş sarımsak  
Aldığı kadar sıcak su

İlk olarak salatalıkları iyice temizleyin ve bol suyla yıkayın. Daha sonra sap kısımlarını çok derin olmayacak şekilde kesin. Daha sonra salatalıkları kavanozlara yerleştirip aralarına sarımsakları dizin. Ayrı bir kabın içerisine sirkeyi, kaya tuzunu alıp karıştırın. Daha sonra bu karışımı salatalıkları ve sarımsağı koymuş olduğunuz kavanozun içerisine yerleştirin. Kavanozu ters çevirip 1 saat kadar bu şekilde bekletin. Sonra düzeltin. Daha sonra güneş görmeyen bir ortamda bir hafta kadar muhafaza etmeniz yeterli olacaktır.

