



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KORNIŞON TURŞUSU

3 kg kornişon turşu  
1 baş sarımsak  
750 ml üzüm sirkesi  
1,5 litre su  
1 çay bardağı kaya tuzu  
1/4 demet kereviz sapı

Öncelikle ağzı sıkı kapanan 5 litrelik cam bir kavanoz satın alın.

1 litre suyun içinde kaya tuzunu eritin.

Salatalıkları yıkayıp, başlarını kesin.

Sarımsakları ayıklayıp yıkadıktan sonra karışık bir şekilde kavanozun içine dizin.

Kereviz saplarını en üste koyabildiğiniz gibi, aralara karışık olarak da koyabilirsiniz.

Sonra su ve sirkeyi de ilave ettikten sonra kavanozun ağzını sıkıca kapatın.

Işık almayan serin bir yerde, 15 gün bekledikten sonra turşunuz olacaktır.

Not: Açtıktan sonra çabuk tüketmeye çalışın. Acele turşu olduğu için bozulabilir.

