



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KORNIŞON TURŞUSU

<https://www.aksam.com.tr>

3 kilo taze kornişon salatalık(çok büyük olmasın)  
7 diş sarımsak  
Yarım bağ maydanoz  
6 yemek kaşığı iri tuz  
2 su bardağı üzüm sirkesi  
1 tatlı kaşığı limon tuzu  
6 adet nohut  
8-9 su bardağı su

Önce malzemeleri güzelce yıkayın ve temizleyin.

2. 5 kilogramlık kavanozun içine salatalıkları sıkıca doldurun. Ara ara ayıkladığınız sarımsaklardan ve 4-5 adet nohutu serpiştirin.

Kavanozun yarısına gelince limon tuzunu da ekleyin ve salatalıkları yerleştirin. Yine ara ara sarımsak ve nohutlardan da yerleştirin. Kavanoz dolduktan sonra en üste maydanozları doğramadan koyun.

Başka bir kaptaki tuz, sirke ve suyu karıştırın. Ardından bu karışımı kavanoza dökün.

Kavanozun kapağını kapatın. Su, sirke ve tuzun eşit miktarda dağılması için kavanozu bir kaç kez çevirin. Kornişon turşusunu doğrudan güneş görmeyen bir yerde 20 gün bekletin.

