



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KORNIŞON TURŞUSU

- 2 kg kornişon (küçük salatalık)
- 3 litre (15 su bardağı) su
- 1 litre (5 su bardağı) sirke
- 4 çorba kaşığı tuz
- 3 limon (dilimlenmiş)
- 1 demet dereotu (sap sap ayrılmış)
- 5 diş sarımsak (kabukları ayıklanmış)

Kornişonları yıkayıp, temiz bir cam kavanoza diziniz.

Büyük bir tencereye su, sirke ve tuzu koyup, orta ateşe oturtunuz.

Karışımı bir taşım kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız. Limon dilimleri, dereotu sapları ve sarımsakları salatalıkların arasına ve üstüne serpiştirdikten sonra, tenceredeki sirkeli suyu boşaltıp, ağırlık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kanatınız. Kavanozu serin ve nemsiz bir yerde bir ay beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.



Fotoğraf "Düzağaç" tarafından gönderildi. 08.02.2021