



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LİMON TURŞUSU

Yeterince limonu ortasından kesip, ayırmadan olduğu halde bırakın. Çekirdeklerini içinden çıkarın, dövülmüş zerdeçal ile karıştırılmış çörekotunu ortalarına doldurarak, önceden birbirinden ayrılmamış olarak bıraktığınız limonları birleştiriniz. Bunları sırlı bir kavanoza istif ediniz. Üstüne baskı için tahta ve daha üstüne de hafif bir taş koyunuz. Sonra sıkılmış limon kabuklarını az suda ovuşturunuz. Kokusunu aldıktan sonra biraz tuz ve limon suyu ile karıştırıp kavanoza istif ettiğiniz limonların üstüne çıkıncaya dek tuzlu limon suyunu doldurunuz. Turşunun olgun hale gelmesi için bekletiniz.

---

© lezzetler.com tarif no:55901 • adı:LİMON TURŞUSU • gönderen:#1 • indirme tarihi:08.04.2025 - 06:06