



LİMONLA TURŞU YAPIMI

Anadolujet Magazin

İsteğe göre, turşusu yapılacak sebze
4-5 adet asma yaprağı
2 orta boy limon
10-15 tane nohut
4-5 diş sarımsak
Kaya tuzu
İçme suyu

Sebzeleri iyice yıkadıktan sonra kavanozun dibine önce nohutların yarısı atılır. Dilimlenen limonlar sebze, nohut ve sarımsakla parça parça yerleştirilir. Daha sonra tekrar sebze yerleştirip üzerine limon, nohut ve sarımsak konulur. Kavanoz dolana kadar aynı işlemler yapılır. En son üstünde 2 parmak boşluk kalacak şekilde su eklenir. Cam kavanozun ağzı sınıksız kapatılır ve en az 3 hafta bekletilir.

