



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR TURŞUSU

MALZEMELER;

1 kilo taze kabak
yarım kilo kuru soğan
250 gr kırmızı biber
250 gr yeşil biber
yarım litre üzüm sirkesi
yarım litre su
1 tane limon
yarım litre elma suyu
1 tatlı kaşığı hardal tohumu
2 dal dereotu
1 tatlı kaşığı tane karabiber ve tuz

YAPILIŞI

Yarım litre suya elma suyunu, elma sirkesini, limonun suyunu ve tuzu ilave edip kaynatın. Kaynayınca doğranmış kabağı, doğranmış soğanı (piyazlık olacak), kırmızı biberi, yeşil biberide içine atın. Hepsi kaynamaya başlayınca 8 dakika daha kaynatın. Hardal tohumunu unutmadan ilave edip, sıcakken kavonoza koyun. kapağını iyice kapatın. 2-3 hafta sonra yenilebilir. AFİYET OLSUN!