



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGO TURŞUSU

2,5 kilogram olgunlaşmamış mango
100 gram çemen tohumu
50 gram pul biber
60 gram soğan tohumu
100 gram rezene tohumu
2 yemek kaşığı tane karabiber
50 gram toz zerdeçal
300 gram tuz
1,5 litre hardal yağı

Mangoları soyup kuşbaşı doğrayın.
Bütün baharatları karıştırıp içine yarım su bardağı yağı ekleyin.
Bu karışımın birazını kavanozun içine serpiştirin.
Mangonun bir kısmının her yanına baharatlı yağdan sürün ve kavanoza alın.
Üzerine biraz daha baharatlı yağ serpin.
Aynı işlemi mangolar tükenene kadar yapın.
Kalan yağı da kavanoza mangoların üzerini geçecek şekilde doldurun.
Turşuyu 1 hafta kadar güneşte bıraktıktan sonra tüketebilirsiniz.

