



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOR SOĞAN TURŞUSU

1 yemek kaşığı iri tuz  
300 ml sıcak su  
300 ml sirke  
4 - 5 adet mor soğan  
2 - 3 adet acı süs biberi  
1 tatlı kaşığı kişniş tohumu  
1 tatlı kaşığı tane karabiber

İri tuzu derin bir kaseye alın, sıcak suyu ekleyip tuz eriyene kadar karıştırın, sirkeyi ilave ederek kenarda bekletin.

Soğanların kabuklarını soyun, piyazlık doğrayıp cam kavanoza yerleştirin. Üzerine doğranmış süs biberi, kişniş tohumu ve karabiberi serpiştirin. Sirkeli suyu ekleyip karıştırın. Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp buzdolabına kaldırın. İki gün buzdolabında beklettikten sonra dileğiniz gibi tüketin.

Not: Tüketene kadar buzdolabında saklayın.

