



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOR SOĞAN TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2-3 adet kırmızı soğan
1 su bardağı elma sirkesi veya üzüm sirkesi
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1-2 diş sarımsak (isteğe bağlı)
Birkaç dal taze kekik veya biberiye (isteğe bağlı)

Kırmızı soğanları soyun ve ince halkalar şeklinde dilimleyin. Daha keskin ve canlı bir renk için soğanları çok ince kesmeye özen gösterin.

Bir tencereye sirkeyi, suyu, tuzu ve şekerini ekleyin. Orta ateşte şeker ve tuz eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Dilerseniz bu aşamada sarımsakları ekleyerek aromatik bir tat katabilirsiniz.

Dilimlediğiniz kırmızı soğanları temiz bir cam kavanoza sıkıca yerleştirin. Üzerine taze kekik veya biberiye dalları ekleyebilirsiniz.

Kaynamış olan turşu suyunu kavanozdaki soğanların üzerine dökün. Soğanların tamamen sıvının içinde kalmasına dikkat edin.

Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Ardından buzdolabına koyun ve en az 24 saat beklettikten sonra tüketebilirsiniz.

