



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEZİK KÖKÜ TURŞUSU (GİRESUN)

Millî Eğitim Bakanlığı

1 kg pezik kökü  
1 baş sarımsak  
1 çay bardağı sirke  
Kırmızı biber  
Kaya tuzu

Pezik kökleri yıkanır, haşlanır.  
Soğuduktan sonra temiz bir cam kavanoza yerleştirilir.  
Üzerine sirke, biber, tuz ve sarımsaklar ilave edilir.  
Serin, ışık almayan bir yerde saklanır.  
Arzuya göre 5-10 gün içinde tüketilmeye başlanır.

