



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RENKLİ PIRASA TURŞUSU

2 kg pırasa  
4 adet domates  
1 ay bardağı toz şeker  
10 diş sarımsak  
1 ay bardağı kaya tuzu  
1 orba kaşığı limon tuzu  
Su

Pırasaların beyaz kısımları 2 parmak eninde doğranır. Domatesler rendelenir. Sarımsaklar ezilir. Uygun büyüklükte bir kavanoza pırasalar dizilir. Üzerine rende domates, ezilmiş sarımsak, tuz, şeker, limon tuzu ve kavanozu tamamlayana kadar su konur. Kapak kapatılır. Serin ve gölge bir yerde 15 gün bekletildikten sonra tüketilebilir.