



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATALIK TURŞUSU

3 kg Salatalık (badem, Çengelköy, kornişon çeşitleri olabilir)
1 Baş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 Su bardağı sirke
6 Yemek kaşığı iri tuz
1 Tatlı kaşığı limon tuzu
1 Yemek kaşığı kadar nohut
Yaklaşık 8-9 bardak su

Salatalıklar saplarından ayıklanır, bir bıçak yardımıyla birkaç delik açılır.

Turşu kurulacak bidona 5-6 adet yerleştirilir.

Sonra nohut ve sarımsaklardan ilave edilir.

Tekrar salatalıklardan 5-6 adet koyup aralarına nohut ve sarımsak koyularak tüm malzemeler bu şekilde yerleştirilir.

Tüm malzemeler yerleştirildikten sonra üzerine maydanozlar konur.

Tuz, sirke ve limon tuzu suyla karıştırılarak malzemelerin üzerine gelecek şekilde dökülür.

Karanlık yerde 10-15 gün bekletilen turşu hazır.

