



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HIYAR TURŞUSU

5 kilo küçük badem hıyarı  
1 diş sarmısak  
Rezene (yoksa istemez)  
2 adet kırmızı Arnavut biberi  
2 adet defne yaprağı  
1/2 bağ dereotu (Her 2 kiloluk kavanoza 1 dal)  
Salamurası:  
20 su bardağı su  
800 gram sirke  
25 gram limontuzu  
10 gram benzuad dü süd  
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal  
1 tatlı kaşığı toz hardal  
2 adet karanfil  
1 çorba kaşığı yenibahar  
300 gram tuz

- 1) Hıyarları toplu iğne ile birkaç yerlerinden iğneleyip yıkayıp kurulayınız ve kavanozlara yerleştiriniz.
- 2) Üzerlerine, dereotu, rezeneyi, sarmısak, Arnavut biberi, defne yaprağını yerleştiriniz.
- 3) Salamurasını 2 dakika kaynatıp üzerine kaynar olarak süzdürünüz ve hemen kapaklarını kapatıp normal hararete 10 gün bekletiniz ve sonra kullanınız.