



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK TURŞUSU

8 baş sarımsak
Yarım çay kaşığı limon tuzu
1 yemek kaşığı kaya tuzu
1 çay bardağı sirke
Aldığı kadar su

Sarımsakların tepelerini kesin fakat soymayın.

Sarımsaklarınızı suya koyup 1 gece bekletin. Bu esnada suyu iki kez değiştirin.

Sarımsakları 500 gramlık kavanoza, mümkün olduğunca boşluk kalmayacak şekilde sıkıştırarak yerleştirin.

2 su bardağı suya limon tuzu, kaya tuzu ve sirkeyi ekleyip tuzlar eriyene kadar karıştırın.

Tuzlu suyu sarımsakların üzerine kavanozda boşluk kalmayacak şekilde doldurun.

Kavanozun kapağını hava almayacak şekilde sıkıca kapatıp turşunuzu serin ve karanlık bir ortamda 15-20 gün kadar bekletin.

Bu sürenin sonunda turşunuz hazırdır.

