



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK TURSUSU

Öncelikle 5 baş sarımsağın kabuklarını ayırın ve güzelce yıkayın. Ardından kavanoza koyun. 1 çay bardağı sirke, 2 çay bardağı su ve yarım kahve fincanı tuz ekledikten sonra kavanozun ağzına streç film kapatın ve kavanoz kapaklarını kapatın. Yaklaşık 1 ay içinde sarımsak turşunuz hazır olacaktır.

