



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK TURŞUSU

- 1 kilo sarımsak
- 1 su bardağı sirke
- 4 adet kereviz sapı
- 2 çorba kaşığı kaya tuzu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

Sarımsakların sadece saplarını kesin, yani kabuklarını soymayın ve başlarını ayırmayın.

Bir tencereye bir kaşık tuz ve sarımsakları atıp 2 dakika kaynatın.

Geniş bir kaba buzlu su hazırlayıp sarımsakları içine atın. Sonra sarımsakları bir kavanoza aralarına kereviz sapları dizerek yerleştirin.

Kavanozu dolduracak miktarda suyu tencereye koyup kaya tuzu ve toz şeker ekleyip kaynatın.

Ocaktan alarak ılımasını bekleyin ve sirke ekleyin ve sarımsakların üzerini kaplayacak şekilde kavanoza boşaltın.

Kapağını kapatıp karanlık bir yerde bekletin. 2-3 hafta sonra sarımsak turşusu hazır.

Not: Uzmanlar herhangi bir hastalığı olanlar için sarımsağın hekime sorularak tüketilmesini öneriyor.

