



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. taze sarımsak (bağlanmamış)

Tuz

1 çorba kaşığı kişniş

2 çorba kaşığı izmirsiyahı

500 ml. sirke (2 su bardağı)

Taze sarımsakları ayıklayıp yıkayın ve çok irilerini doğrayın. Tencerede tuzlu su kaynatın. Sarımsakları içine atıp, yumuşayınca kadar haşlayın. Süzdürerek sudan alın.

Sarımsakları kişniş taneleri ve izmirsiyahı ile karıştırıp kavanozlara koyun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Turşuyu 2 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.