



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK TURŞUSU

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

Sarımsakların kabuklarını soymadan sap kısımlarını ayırın. Baş kısımlarını da ayırmayın.

Tencereye suyu alın ve içine bir yemek kaşığı tuz ve sarımsakları ekleyip birkaç dakika kaynatın.

Sarımsakları tencereden çıkarıp buzlu suya koyun.

Turşuyu kuracağınız kavanoza ilk olarak kereviz saplarını dizin.

Ardından sarımsakları yerleştirin.

Gerektiği kadar suyu bir tencerede kaynatın ve içine kaya tuzu ile şekerini ekleyin. Kaynadıktan sonra da ılınması için kenara alın.

Sarımsakları dizdiğiniz kavanoza sirke ve ılınmış suyu dökün.

Kavanozun kapağını sıkıca kapatın ve güneş almayan bir yerde 15-20 gün bekletin.

