



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAK TURŞUSU

1 kilo dişli taze sarımsak  
3 kaşık kırmızı biber  
1 kilo sirke  
Tuz

İçi dişlenmiş iri başlı sarımsaklar bîr kavanoza yerleştirilir. Sirkenin içine kırmızı biber ve tuz katılarak sarımsakların üzerine dökülür. Ağız kapalı kavanoz 15-20 gün bekletilir. Ondan sonra yenecek hale gelir. Bu turşu uzun zaman dayanır.