



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK TURŞUSU

Malzeme:

500 gram sarımsak
2 ay bardağı sirke
1 orba kaşığı kaya tuzu
1 ay kaşığı toz şeker
2 adet kereviz sapı
3 dal Dereotu

Sarımsak başlarını yıkayıp kabuğunu soymadan 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suyun içinde birkaç dakika haşlayın. Sterilize edilmiş kavanozun içine aralarına kereviz sapları ve dereotu yapraklarını da serpererek yerleştirin. Kavanozun içini dolduracak kadar suyunu ayarlayıp suyu tencereye aktarın. Kaya tuzunu ve tozşekerini ekleyip kaynatın. Ocaktan alın, soğuyunca sirkesini ilave ederek karıştırın. Tuzlu su ılınca sirkesini ekleyin. Tekrar karıştırıp kavanozun içine sarımsakların üzerini örtecek şekilde dökün. Kapağını sıkıca kapatın. Birkaç hafta sonra turşunuz hazırdır.