



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK TURŞUSU

Yarım kilo sarımsak
1 su bardağı sirke
1 silme yemek kaşığı deniz tuzu
1-2 sap kereviz yaprağı
3-4 sap dereotu

Sarımsakların kabuklarını ayıklayın. Kaynar suda bir dakika bekletin, süzün ve kurulayın. Aralarına kereviz ve dereotu yapraklarını koyarak sarımsak dişlerini kavanoza yerleştirin. Diğer yandan sirke ve tuzu birkaç dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Sirke ve tuz karışımını soğuduktan sonra sarımsakların üstünü örtecek şekilde kavanoza boşaltın. Kuru ve az ışık alan bir yerde bir ay süre ile bekletin. Tek başına veya yeşil zeytinin yanında servis yapın, salataları süslemek için kullanın.

