



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK TURŞUSU

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Henüz baş bağlamamış taze sarımsaktan kafi miktarda alıp istendiği gibi doğranır. Az yumuşayınca kadar suda pişirilir. Sonra sudan çıkarılır, suyu süzülür. Ondan sonra da (bir-iki) avuç kuş üzümü ve sarımsağı karıştırarak bir sırlı kaba doldurduktan sonra üzeri örtülünceye kadar sirke konup, saklanır. Biriki gün beklediğinde kullanılır. Gayet lâtif ve leziz olup mide ve hazma kuvvet verir.
