



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBYE SARIMSAK TURŞUSU

10 baş sarımsak
1 adet havuç
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çay bardağı kaya tuzu
1 çay bardağı sirke
Su

Sarımsaklar diş diş ayrılır ve soyulur. Havuç rendelenir. Uygun büyüklükte bir kavanoza sarımsaklar bırakılır. Üstüne havuç, şeker, tuz, sirke ve kavanozu tamamlayana kadar su ilave edilir. Kapağı sıkıca kapatılır. 10 gün sonra tüketilebilir.