



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU TURŞUSU

1 kilogram semizotu
1 baş sarımsak
1 avuç süs biberi
2 su bardağı üzüm sirkesi
Aldığı kadar su
1 çay bardağı kaya tuzu
2 yemek kaşığı şeker

Semizotunu ayıklayıp temizleyin.

Aralarına sarımsak dişlerini ve acı biberleri rastgele dağıtarak semizotlarını kavanoza doldurun.

Su, tuz, şeker ve sirkeyi bir kasede karıştırıp kavanozdaki sebzelerin üzerine ekleyin.

Turşunuz 3 gün içinde yemeye hazır hale gelecektir.

