



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTU VE BAKLA FİLİZİ TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

500 gr. semizotu (yaprak ve sapları kalınlardan seçilmiş)

500 gr. bakla filizi

Tuz

500 ml. sirke (2 su bardağı)

Semizotu ve bakla filizlerini kesip, temizleyin. Bol su ile birkaç kez yıkayıp, süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Her ikisini de kaynar suya atıp, 5 dakika haşlayarak süzgece çıkarın.

Haşlanmış sebzeleri kavanozlara doldurun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Turşuyu 10 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.