



SOĞAN TURŞUSU

2 adet kırmızı soğan
1 su bardağı elma sirkesi
Yarım su bardağı su
1,5 yemek kaşığı esmer şeker
2 çay kaşığı kaya tuzu
1 çay kaşığı karabiber

Soğanları piyazlık doğrayın.
Sos tenceresini ocağa alıp içinde suyu ısıtın.
Şekeri ilave edip karıştırarak eritin.
Tuzu ve sirkeyi de ilave edin.
Soğanları tencereye ekleyip tencereyi ocaktan alın.
Malzemeyi kavanoza aktarip soğumaya bırakın.
Oda sıcaklığına gelince servis edebilir ya da buzdolabında saklayabilirsiniz.

