



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI SALATALIK TURŞUSU

1 kg küçük salatalık
1 adet havuç
1 baş soğan
1 dal dereotu
2 çorba kaşığı tuz
Yarım çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı sirke
1 litre su

Salatalıklar çok güzel yıkanır, iki ucu çok az kesilir. Havuç soyulur, boyuna bir kaç parçaya kesilir. Soğan halka şeklinde doğranır. Uygun büyüklükte bir kavanozun dibine soğan dilimleri atılır. Salatalık ve havuç boyuna kavanoza yerleştirilir. Üzerine dereotu bırakılır. Öte yanda tencereye su, tuz, şeker ve sirke konur, orta ateşte bir taşım kaynatılır. Bu vaziyette kavanoza dökülür. Kapak sıkıca kapatılır ve ters çevrilir. Kış için saklanır.