



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTANİ BEZELYE TURŞUSU

<https://www.ruhundoysun.com>

125 ml Elma sirkesi
1 yemek kaşığı Bal
1 tatlı kaşığı Kaya tuzu
125 ml Su
200 g Sultani bezelye
4 adet Fındık turp
1 adet Ufak boy soğan
1 yemek kaşığı Kışniş tohumu
1 yemek kaşığı Rezene tohumu
4-5 yaprak Taze nane

Tencerede sirke, bal ve tuzu bal eriyene kadar ısıt. Ateşten al, suyu ekle ve soğumaya bırak. Bezelyelerin kenarlarındaki kılıcı temizle. Turpları dörde kes. Soğanı halka halka doğra. Tüm sebzeleri cam bir kavanoza doldur. Kışniş ve rezene tohumlarını, naneyi ekle. Hazırladığın sirkeli suyu kavanoza doldur. Tüm malzemeleri kapladığından emin ol. Kavanozun kapağını kapatıp buzdolabında en az bir gece beklet.

