



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAZE FASULYE VE KARNABAHAH TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

500 gr. taze fasulye (iki ucu alınıp, kılçıkları temizlenmiş)

500 gr. karnabahar (çiçeklerine ayrılmış)

Tuz 500 ml. sirke (2 su bardağı)

Fasulye ve karnabaharları yıkayıp, süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Her ikisini de suya atın, bir taşım kaynatıp 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.