



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE FASULYE TURŞUSU

SuperFresh Taze Fasulye 2 paket
Soğan 3 adet orta boy
Üzüm sirkesi 1 su bardağı
Sarımsak 3 baş
İçme suyu 8 bardak
Cam kavanoz 2 adet
Kaya tuzu 3 yemek kaşığı

Soğanları iri küpler halinde doğrayın.

Büyük boy bir tencerenin yarısına yakın su doldurun ve kaynatın.

Kaynamaya başladığı zaman SuperFresh Taze Fasulye ve soğanı 3 dakika boyunca haşlayın. (Birkaç seferde kaynatın)

Kaynayan soğan ve fasulyeleri soğumaya bırakın.

Sarımsakların kabuklarını soyun ve dilimler halinde doğrayın.

Üzerine SuperFresh Taze Fasulye ve aralarına sarımsak olacak şekilde kavanozu ağzına kadar doldurun.

Kavanozların boyutuna göre alacağı suyu hesaplayın ve ılık hale getirin.

Suyun içerisine 3 yemek kaşığı kaya tuzu ve 1,5 su bardağı sirke koyup karıştırın.

Hazırladığınız karışımı kavanoza doldurun ve ağzını sıkıca kapatın.

Serin bir yere kaldırın.

