



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TÜRLÜ TURŞUSU

- 1 kilo köy biberi
- 4 adet yeşil domates
- 1 adet patlıcan
- 1 adet havuç
- 1 adet kapya biber
- 5-6 yaprak beyaz lahana
- 7-8 adet turşuluk salatalık
- 1 avuç nohut
- 1 baş sarımsak (ayıklanmış)
- 2 dal kereviz
- 1 kilo su
- 2-3 adet limon tuzu
- 1 çay bardağı turşuluk tuz
- 1 çay bardağı üzüm sirkesi
- 1 salkım yeşil üzüm
- 1 yemek kaşığı toz şeker

2 kiloluk kavonoza, nohutu, biberleri yıkayıp delip içine bir kat koyun. Bir kat dörde bölüp deldiğimiz domatesleri koyun. Sonra üzüm tanelerini, sarımsak tanelerini serpin. Patlıcanın kabuğunu tamamen soyun, dilim doğrayıp aralara serpin. Doğranmış kereviz saplarını halka doğranmış havuçları da serpin. Salatalıkları da bıçakla delerek koyun. Turşu suyu malzemelerini derin bir kapta eriterek kavanozun üzerine dökün. Kereviz yaprakları ile örtün kapağını sıkıca kapatın. Bir poşete koyup serin ve karanlık yerde bir ay bekletin.

