



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞU (ISPARTA)

Her sebzenin turşusu yapılır. (Salatalık, domates, lahana, patlıcan, biber, fasulye...) Sebzeler yıkanıp ayıklanır, kavanoz veya küplere doldurulur. Üzerine sirke ve su ilave edilerek 20 gün bekletilir. Suyun bütün kaba yayılması ve koku vermesi için dere otu, nane sapları, defne dalı gibi otlar atılır.
