



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TURŞU (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Sebzeler yıkanıp ayıklanır. Küpeciklerin en altına nohut ve dağ eriği birer avuç konur. Sebzeler küpecik içine sıkıca yerleştirilir ve üzerine tuzlu ve sirke su ilave edilir. Konulan sebzeler, biber, domates, salatalık, kelek, sarımsak konulur. Maydanoz ve limon katılıp üzerine ağırlık konularak küpecik ağzı kapatılır. Turşular karışık olduğu gibi sade de kurulmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:31783 • adı:TURŞU (Kütahya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:18