



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURŞU SUYU

<https://acunn.com>

2 kiloluk kavanoz için:  
5 su bardağı kaynamış sıcak içme suyu (1 litre)  
1 çay bardağı sirke (üzüm, elma vb)  
1 adet limonun suyu  
3 yemek kaşığı kaya tuzu  
2 çay kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)

Sıcak suyu bir tencerenin veya kabın içerisine alın. Diğer tüm malzemeleri ekleyin ve tuz eriyene kadar güzelce karıştırın. Ardından soğumaya bırakın.

Steril edilmiş kavanozlara turşusunu kuracağınız sebzeleri yerleştirin. Ardından ılımış turşu suyunuzu kavanozlara pay edin.

Kavanozlarınızı sıkıca kapatıp turşuları serin ve kuru bir yerde bekletin.

Not: Turşu hazırlarken tuz seçiminiz oldukça önemli. Turşunuzun kıtır kıtır olmasını isterseniz iri taneli kaya tuzu, hafif yumuşak bir kıvamda olmasını isterseniz de normal sofraya tuzu kullanmanızı öneririz.

