



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULAR HAKKINDA

Türk sofrasının en büyük hususiyeti her mevsim için değişik turşuları bulunmasıdır. Turşu, yemeklere tad vereceği gibi iştah da açar.

Dükkanlarda satılan turşulardan, yapmak için bir zeytinyağı tenekesine, biber, salatalık, yeşil domates doldurmak, kıvamında tuzlu su (salamura) ilâve ettikten sonra bir asma dalı koyup tenekenin ağzını lehimletmelidir. Her gün ters yüz ede ede bir ay sonra tenekeyi açıp içindekileri afiyetle yemelidir.

