



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU HAVUÇ GARNİTÜRÜ

- 1 kg havuç
- 1 çay bardağı sirke
- 1 çorba kaşığı kaya tuzu
- 3 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

Havuçlar soyulur ve kibrit çöpü şeklinde doğranır. Tuz katılır ve gevşemesi için ovulur. Sirke, kıyılmış sarımsak ve zeytinyağı ilave edilir. Bir kavanoza doldurulur. Kapağı sıkıca kapatılır. Buzdolabına konur. Günde bir kere alınır, kavanoz sallanarak karıştırılır. Bu işlem 10 gün yapılır. Süre sonunda hazırdır.