



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM TURŞUSU

Mehmet Kâmil Melceü't Tabbahin 1844

- 1 kg. beyaz üzüm
- 1 litre ev yapımı üzüm sirkesi
- 1 baş sarımsak
- 20 gr. kaya tuzu
- 1 adet limon suyu

- 1- Sirke, soyulmuş sarımsak, limon suyu ve tuzu birlikte karıştırın.
- 2- litrelik cam kavanozun içerisine üzümleri dağıtmadan salkım şeklinde yerleştirin ve üzerine hazırladığınız sirkeli karışımı dökün.
- 3- Ağızını kapatıp 15 gün karanlık bir ortamda turşuyu bekletin.
- 4- Bu sürenin sonunda turşu yenmeye hazır olacaktır.

