



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÜZÜM TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. yeşil üzüm (kabuğu kalın ve salkımı seyrek olanlarından seçilmiş)

Tuz

500 ml. sirke (2 su bardağı).

Üzümleri yıkayıp süzdürün. Tencerede tuzlu su kaynatın. Üzümleri kaynar suya batırıp, pörsümeleri için hemen çıkarın.

Haşlanan üzümleri kavanozlara yerleştirin. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Hem ekşi, hem tuzlu hem de tatlı tadı ile çok özel olan bu turşuyu 40 gün bekletip, istendiğinde çıkararak servis yapın.