



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAZ TURŞUSU

MALZEMESİ:

1 kg. mevsim sebzesi (Sivrlibiber, salatalık, taze fasulye, bamya vs.)

4-5 diş sarımsak

1 demet dereotu 3-4 sap asma filizi

8-9 körpe asma yaprağı

1 fincan sirke

Yeterince tuz

YAPILIŞI:

Turşuyu hangi sebzeden yapacaksak, küçük ve körpelerini, şekli düzgün olanları seçmeliyiz. İyice yıkayıp temizledikten sonra temiz bir iğneyle bir iki yerinden küçük delikler açmalıyız. Salatalıktan yapıyorsak sap ve uç kısımlarını bıçakla kesmek yeterlidir. Kavanozun dibine asma yapraklarını yıkadıktan sonra yerleştiriniz. Üzerine sebzeleri sıkı sıkı istif ediniz. Kavanoz dolunca hepsinin üstüne asma filizleri, dereotu, asma yaprakları konur. Bu işlem bittikten sonra kavanoza tuzlu su dökülür. İki gün geçtikten sonra kavanozun ağzı açılır, üzerine biriken köpükler alınır. Suyu bir kaba boşaltılır. Suyun tadına bakılır. Bu işleme "Savurma" denir. Sebzeler iyice sararın-ca turşunuz olmuş demektir. Yazın kavanozu güneş gören bir yere, en iyisi balkona koyarsanız, bir hafta içinde tadına doyum olmaz bir turşu yapmış olursunuz.