



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL FASULYE TURŞUSU (AKSARAY)

2 Kg Taze Fasulye
4 Diş Sarımsak
1 Çay Bardağı Üzüm Sirkesi
1 Yemek Kaşığı Kaya Tuzu
1,5 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
Kaynar Su
5 Litrelik Kavanoz

Fasulyeler yıkanır, süzğüye konur, kuruduktan sonra uçları kopartılır ve kaynar suyun içinde haşlanır. 3 dakika sonra fasulyeler sıcak suyun içinden çıkartılır ve hemen soğuk suyun içine atılır. Sudan alınan fasulyeler dik olarak kavanoza yerleştirilir, üzerlerine kaya tuzu, sirke, dövülmüş sarımsak ve içme suyu ilave edilir, kavanozun ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.

Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.

Not: Büyükler eskiden hacdan gelenlerin karanfil getirdiğini ve mutfakta kullanıldığını, çubuk tarçını ise şehir dışına gidip gelenlerin getirdiğini belirttiler. Aksaray'ın yaş alan anneleri, kendi annelerinin reçellere ve hoşafılara koku vermesi için içde çiçeği kurusu, gül yaprağı, limon, nane, fesleğen, irfan (reyhan) ilave ettiğini söylediler.