



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA TURŞUSU

8 adet yumurta
1 su bardağı pancar suyu
Sirke
1 adet iri soğan
2 diş sarımsak
Kaya tuzu

Yumurtaları katı olacak şekilde haşlayıp kabuklarını soyun. Soğanları küp küp doğrayıp soğan, sirke, su, tuz ve sarımsakları sos tenceresinde kaynatın. Yumurtaları dinlendirdikten sonra bir cam kavanoza dizin. Hazırladığınız sosu da pancar suyuyla birlikte cam kavanoza ilave ettikten sonra bir hafta kadar serin ve karanlık bir dolapta saklayın. 1 hafta sonra turşunuzu tüketebilirsiniz.

