

Fasulye Tursusu

Malzemeler

- 1 kilo yesil fasulye
- 4 dis sarmisak
- 1 cay bardagi sirke
- 2 yemek kasigi kaya tuzu
- 1 tatli kasigi seker

Yapilisi

Ilk olarak fasulyeleri bol suda yikayip ayiklayin. Ardindan bir tencereye su koyun ve kaynamaya baslayinca ayiklanmis fasulyeleri icerisine ilave edin. Fasulyenin rengi hafif donunce icerisinde alip soguk suyun icine atin ve hizli bir sekilde sogumasina yardimci olun. Sarimsaklari soyun ve iki disi her zaman oldugu gibi kavanozun dibine atin. Tamamen soguyan fasulyeleri de hic bosluk kalmayacak bicimde dizin. Fasulyeler dolunca, sirkeyi kavanoza koyun ve agzina kadar suyu ile doldurun. Daha sonra bu suyu, kavanozun agzina elinizi tutarak bir kaba bosaltin. Suyun icine tuz ve sekeri de ekleyip karistirin ve tekrar tursunun ustune dokun. Agzina temiz bir poset kapatip, kapagini sikica hic hava almayacak sekilde kapatın. Serin bir yerde 10 gun kadar bekletin.