

Karisik Tursu

Malzemeler

4 adet acur
3 adet havuc
5-6 adet sivribiber
2-3 bas sarmisak
5-6 adet yesil domates
4-5 adet kirmizi domates
Bir kucuk bas lahana
Kereviz sapi ve yapragi
Yarim demet maydanoz
1 cay bardagi kaya tuzu
1 corba kasigi limon tuzu
1 corba kasigi seker
Yarim su bardagi sirke
1 adet aspirinve Yarim fincan siviyağ

Yapilisi

Sebzeleri guzelce yikayip ayiklayalim. Catalla sebzelerin ortalarına birkac delik acalim.

* Kavanozun dibine acurlari yerlestirelim.

* Sirasiyla aralarina ikiye bolunmus sarimsak dislerini yerlestirerek; havuclari, yesil domatesleri, sivri biberleri, lahanalari, maydanozlari, kereviz sap ve yapraklarini ve kirmizi domatesleri kavanoza istifleyelim.

* Tursu icin kullanacaginiz suya tuzu katip kaynatin ve sogumaya birakalim.

* Bu suya limon tuzu, sirke, seker ve aspirini ekleyip karistiralim. Kavanoza bu suyu dokelim.

* Ustune de kuf yapmaması icin siviyağı ekleyin ve kavanozun kapagini sikica kapatip 10-15 gun bekletelim

AFİYET OLSUN.