

Limon Tursusu

Malzemeler

10 adet limonu

20 tane karabiber

4-5 adet defne yapragi

Limon suyu

zeytin yagi

Yapilisi

onceden kaynatmis oldugumuz bir tenceredeki suyun icerisine limonlari ilave edip 10 dakika kadar hasliyorsunuz. . Daha sonra haslanmis limonlari birbirinden kopmadan cicek seklinde dorde bolerek kesin. Dorde ayrilmis limonun ortasina 1 tatli kasigi kadar deniz tuzu koyun ve limonu kapatip tursu kavanozunun icine koyun. Uzerine tane top karabiberleri ve defne yapragini ilave edip kavanozu limon suyu, yetmez normal su ile doldurun. Son olarak uzerine az miktarda zeytinyagi ilave edip biraz daha top karabiber ilave edip agzini kapatiyorsunuz. 3 hafta kadar golge bir yerde beklettikten sonra yiyebilirsiniz. Afiyet olsun.