



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Xiyar Turşusu

Salatalık Turşusu



5-6 Ədəd düzgün xiyar  
10 Dış sarımsaq  
2 Yemək qaşığı qaya duzu  
1 Yemək qaşığı limon duzu  
Sirkə su  
8-10 dal çəfəri

- # Xiyarlar təmiz yuyulur, suyu süzülür, alt və üstədən biraz kəsilir.
- # 1 litrəlik bankaya uzunlamasına sıx bir şəkildə, aralarına dövlümüş bir sarımsaq qoyaraq yerləşdirilir.
- # Bankanın içində xiyarlar olarkən, bankanın yarısı su, yarısı sirkə ilə doldurulur.
- # Su və sirkəli qarışım bankadan dərin bir qaba boşaldılır, üzərinə duz və limon duzu qoyulur, yaxşıca qarışdırılır.
- # Əldə edilən qarışım yenidən xiyarların üzərinə tökülür.
- # Ən üstə, bütün çəfəri budaqları yarpaqları ilə qoyulur.
- # Bankanın qapağı bərk bağlanılır. Sərin qaranlıq yerə qoyulur.
- # 10-15 gün sonra servis hazır olur.

**Not:** Bir neçə gün sonra xiyarlar. Turşu suyunu çəkə bilər. Üzərinə sadə sirkə əlavə edilə bilər.