



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR TURŞUSU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

3 kg. Antakya enginarı
2 litre su
2 kg. limon
2 litre naturel zeytinyağı (rafine edilmemiş)
100 gr. kaya tuzu

YAPILIŞI

Derin bir kaba 2 litre su, 4 adet sıkılmış limon suyu (kabukları da içine atılır) ve tuz konularak iyice karıştırılır. Tuz eritilir. Enginarların dış yaprakları soyulup içindeki tüyler kazınarak temizlenir. Güzelce yıkanıp hazırlanan limonlu tuzlu suya konulur. 24 saat bekletilir. Sonra enginarlar tuzlu sudan çıkartılıp bol su ile yıkanır. Geriye kalan limonlar yıkandıktan sonra kabuklarıyla halka halka kesilir. Bir kavanoza bir kat Enginar, bir kat limon konulup üzeri ağzına kadar zeytinyağı doldurulur. Kavanozun ağzı sıkıca kapatılır. Enginar turşusu on beş gün sonra yenilebilir.

Not: Antakya enginarı küçük çanaklı bol yapraklı koyu renkli bir enginar türüdür.