SALATALIK TURŞUSU

3-4 kg. küçük körpe salatalık
2-3 dal kereviz yaprağı
1 baş sarımsak
1 adet limon
1 demet dereotu
2-3 adet defne yaprağı
1 litre suya 6 çorba kaşığı tuz

Taze, sert, aynı boydaki salatalıkları iyice yıkayıp, temizleyiniz. Passız bir iğneyle deliniz. Kavanozu iyice yıkayıp seriniz. Üzerine iki ince limon dilimi koyunuz. Salatalıkları sıkıca istif etmeye başlayınız. Aralarına sarımsak dişlerini, defne yaprağını, kereyiz yaprağını sıkıştırınız. İnce limon dilimlerini dıştan görülecek şekilde kavanozun kenarına sıkıştırınız. Yerleştirme işi bitince, bir litre suya (Kaynatılmış ve kireçsiz) altı çorba kaşığı rafine kaya tuzu koyarak, salamurasını hazırlayınız. Tuz iyice eridikten sonra kavanoza boşaltınız. Eğer su, salataların üstünü örtmediyse aynı nisbette tuzlu su hazırlayıp, salatalıkların üstünü örtecek kadar tuzlu su koyunuz. Defne yaprakları ve dereotuyla örtüp kavanozun kapağını hava almayacak şekilde kapatınız. 18-20 derece santigrad sıcaklıkta 3-4 hafta suyunu zaman zaman savurarak bekletiniz. Turşunuz yenmeye hazır olur.



Fotoğraf "yerküre" tarafından gönderildi. 10.08.2018

© lezzetler.com tarif no:24589 • adı:Salatalık Turşusu • gönderen:kumsal • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:49