SALATALIK TURŞUSU

Salatalık
Tuz
Limon suyu

Salatalıkları yıkadıktan sonra içinde çok keskin tuzlu su bulunan bir kabın içine koyunuz. Suyun üstüne çıkmamaları için salataların üzerine bir tabak koyup kavanozun ağzını kapatınız. Salatalar sararıp olduktan sonra sudan çıkarınız. Üstlerini çatalla birkaç yerinden deliniz. Temiz suya koyunuz. Salatalardaki fazla tuzun çıkması için bu temiz tuzsuz suyu, üç dört defa değiştiriniz. Tuz iyice çıkıp, salatalar yenebilecek hale gelince, bunları bir kat salata, bir kat hafif sıkılmış limon suyu ile istif ediniz. Ortasına beze sarılarak bağlanmış hardal tohumunu koyunuz. Üstünü yeniden salata ve limon suyu ile doldurunuz, içine bir su bardağı şekerli su koyup, tabakla bastırdıktan sonra kavonozun ağzını kapatınız. Oluncaya kadar 10-15 gün bekletiniz.

Not: Limon suyu yerine; üzüm suyu ile de yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61116 • adı:Salatalık Turşusu • gönderen:bakır güğüm • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:10