# SALAMURA

Necip Usta

1600 gram iri tuz
50 gram güherçile (potasyum nitrat)
3 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı ardıç
1 çorba kaşığı tane karabiber
2 kahve fincanı tozşeker (100 gr.)
2 diş sarmısak
6 adet karanfil

1) Hepsini birlikte bir tencereye koyup 2 dakika kaynatınız.
2) Sonra temiz bir tülbentten süzdürünüz, soğutunuz ve kullanmanız için hazırdır.

Not: Salamuralar dikkatle, ölçülerek kullanılmalı, berrak ve temiz olmalıdırlar. Salamura, areometre ile ölçülür. Yukarıda hazırladığınız salamura 14 derecedir. İçerisine 1 yumurta bıraktığınız zaman yumurta suyun üstünde bir kısmı dışarda kalarak durur. Tuzu azaldıkça yumurta dibe doğru batar. Tuz seviyesi yükseldikçe suyun üstüne çıkmaya başlar. Aynı salamurayı ikinci defa kullanırsanız yine biçmelisiniz, tuzde eksilme olabilir. En iyisi, taze salamura kullanmaktır.

© lezzetler.com tarif no:86141 • adı:SALAMURA • gönderen:im • indirme tarihi:05.05.2024 - 05:28