KELEK TURŞUSU (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

10 kg kelek
2 demet maydanoz
6 diş sarımsak
3 kg rasata (yeşil) domates
2 kg domates (iç malzeme olarak kullanılacak)
500 gr acı biber
500 gr tatlı biber
1 küçük boy sirke
1 avuç nohut
1 yemek kaşığı limon tuzu
Yarım çay bardağı toz şeker
Kaya tuzu
Su

Keleklerin kabuğunu soyup iç kısımlarını oyun (baş kısımlarını daha sonra kapak olarak kullanacaksınız). Kırmızı ve yeşil domates ve biberleri küp şeklinde doğrayın. Kırmızı domatesleri, kıyılmış maydanozu ve kabukları soyulmuş sarımsakları keleklerin içine doldurun. Turşuyu kuracağınız kavanozun dibine nohut serpin. İçini doldurduğunuz keleklerin kapaklarını kapatıp aralarına rasata domates ve sivri biberleri koyarak kavanoza dizin. Şeker serpip tuzlu su, sirke ve limon tuzunu ilave edin. Turşu olgunlaşıncaya kadar gölgede bekletin.



© lezzetler.com tarif no:118053 • adı:Kelek Turşusu (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:28