



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞU KURMANIN PÜF NOKTALARI

Turşu yapacağınız sebzeleri seçerken sert, taze, kabuklarının parlak görümlü ve zedelenmemiş olmasına özen gösterin. Sebzeler ne kadar taze ve diri olursa turşunun dayanma süresi de o kadar artar.

Mutlaka turşuluk tuz olarak iri kaya tuzunu kullanın. Çünkü mutfakta kullandığımız rafine tuz, turşunun kısa zamanda yumuşamasına neden olur.

Turşuyu, ekşimesi için 18~20°C sıcaklıkta 4-6 hafta bekletin.

Turşu olgunlaştıktan sonra, daha serin bir yerde muhafaza edin. Turşunun üzerinde beyaz, kalın bir zar halinde maya tabakası oluşursa, bunu temizleyin.

Turşuyu serin ve ışık almayacak, bir yerde saklayın.

Turşunun çabuk ekşimesi için içine birkaç tane nohut atabilirsiniz.
