TURŞU YAPIMINDA GÖZETİLECEK HUSUSLAR

Turşu yapılacak kapların çok temiz olması lâzımdır.
Turşu kurulacak malzemenin hava ile temasının tamamen kesilmesi gerekir.
Turşu için kaya tuzu kullanmak iyidir. Diğer tuz, malzemenin erimesine sebep olur. Bulunmadığı takdirde, mutfağımızda olandan kullanılır.
Turşunun üzerine bir ağırlık konursa iyi olur.
Turşu yapmak için malzeme ya çiğ olarak, ya da haşlanarak kullanrlır.
Turşunun çabuk mayalarımasını sağlamak, için, bir çay bardağı nohut veya 4 dilim ekmek içi, bir çay bardağı toz şeker koymak gerekir.
Sirkeli turşu yapılacaksa 4 su bardağı sirkeye, bir çay kaşığı tuz koymak gerekir. Eğer sirke ve su kullanılacaksa 4 su bardağı sirke, 4 su bardağı su, bir çorba kaşığı tuz kullanmak lazım gelir. Evvelâ su içinde tuz tamamen eritilir. Berraklaşınca üzerine sirke ilâve edilir.
Yaz ve kış sebzelerinden turşu yapılabilir. En uygun ay Ağustos ve Eylül aylarıdır.

© lezzetler.com tarif no:87139 • adı:TURŞU YAPIMINDA GÖZETİLECEK HUSUSLAR • gönderen:güvey • indirme tarihi:19.03.2024 - 11:24