ÜZÜM TURŞUSU

Kalın kabuklu kış üzümünün olgun ve ayıklanmış salkımlarını temizleyip altına ve aralarına pekmez toprağı serperek kavanoza ya da fıçıya istif ediniz. Üzüm şırasmı suluca pekmez kıvamında kaynatıp indirdikten sonra bir miktar dövülmüş hardalı çıkın yapıp bir taşa bağlayıp içine atarak 24 saat bırakınız. Sonra çıkını iyice sıkarak karıştırıp şırayı kavanoz ya da fıçıdaki üzümlerin üstüne çıkıncaya dek doldurunuz. Hava almaması için iyice kapayıp 1 ay sonra kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:55907 • adı:ÜZÜM TURŞUSU • gönderen:#1 • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:18