



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAMYA TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg bamyaya
- 5-6 diş sarımsak
- 1 su bardağı sirke (elma veya üzüm sirkesi)
- 3 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 litre su
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 2-3 yaprak defne yaprağı (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber (isteğe bağlı)

Bamyaları iyice yıkayın ve sap kısımlarını kesin. Bamyaların üst kısımlarını koni şeklinde keserek temizleyin. Bu işlem, turşunun daha iyi lezzetlenmesini sağlar.

Kavanozun dibine birkaç diş sarımsak ve defne yaprağı ekleyin.

Bamyaları sıkıca kavanoza yerleştirin. Aralarına kalan sarımsakları serpiştirin.

Bir tencereye suyu alın ve içine kaya tuzu, toz şeker ve limon tuzunu ekleyip karıştırarak eritin.

Sirkeyi ekleyin ve karıştırın.

Hazırladığınız turşu suyunu kavanozdaki bamyaların üzerine dökün. Bamyaların tamamen suyun içinde kaldığından emin olun.

Üzerine tane karabiber eklemek isterseniz, bu aşamada ekleyebilirsiniz.

Kavanozun ağzını sıkıca kapatın. Eğer hava almasını istemiyorsanız, kavanoz kapağının etrafına streç film sarabilirsiniz.

Kavanozu serin ve karanlık bir yerde 2-3 hafta bekletin. Bu süre zarfında turşunun fermente olup olgunlaşmasını bekleyin.

Turşunun tadını kontrol edin. İstedığınız lezete ulaştığında buzdolabına alıp soğuk servis yapabilirsiniz.

