



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BESİNLERİN TUZLANARAK VE EKŞİLİĞİNİN ARTIRILARAK SAKLANMASI

Tuz, besinleri bozan küçük canlılara zehir etkisi yapar. Tuzun bu özelliğinden yararlanarak, pekçok besini saklamak mümkün olur. Besinlerin saklanması tuzdan iki şekilde yararlanır:

- 1) Kuru tuzlama (sele zeytini, pastırma, çiroz ve salçalarda olduğu gibi).
- 2) Salamuraya yani tuzlu suya koyma (beyaz peynir, yeşil zeytin salamurası ve bazı turşularda olduğu gibi).

Kuru tuzlanan veya salamuraya konulan sebzelerde meydana gelen ihtimar (fermantasyon) sonucunda bir ekşilik hâsıl olur. Süt asidinin oluşmasından doğan bu ekşilik, besinlerin bozulmasını önler. Nitekim, bazı sebzelere sirke katılarak bunların ekşilikleri artırılırsa, uzun süre dayanmaları sağlanabilir.