



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAĞLA TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. çağla (yapraklı toplanmış)

Tuz

500 ml. sirke (2 su bardağı)

60 ml. zeytinyağı (4 çorba kaşığı)

Çağlaları yıkayıp süzdürün. Bir tencerede tuzlu su kaynatın. Çağlaları içine atıp bir taşım kaynatın ve bir süzgece çıkarın.

Haşlanmış çağlaları kavanozlara doldurun. Kavanozların üzerini sirke ile tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın. Üzerini bir parmak aşacak kadar zeytinyağı ekleyip, kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Turşuyu 40 gün bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.