



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇUBUK TURŞUSU (ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

8- 10 kilo salatalık  
1 kilo biber (çoğunluğu acı olmak üzere)  
3-4 baş sarımsak  
1 su bardağı sirke  
Dereotu  
Defne yaprağı

Malzemeler temizlenerek hazırlanır. Tenekenin tabanına dereotu serilir. Aralarına sarımsak konur. Üzerine salatalıklar yerleştirilir. Salatalıkların üzerine biber ve biberlerin üzerine düzenli olarak salatalıklar yerleştirilir. Sirke ve tuz da düzenli olarak ilave edilir. Dereotu ve sarımsak ile doldurularak tenekeler kapatılır. Tenekenin hava almamasına dikkat etmek suretiyle 15 günün sonunda turşu açılır ve yenilebilir hale gelir. Turşu Suyunun Hazırlanışı: Temiz ve dinlenmiş suya bir miktar tuz ilave ederek karıştırılır. Bu karışım hazırlanan turşunun üzerine dökülür. Onun üzerine de sirke ilave edilir.

Not: Turşu üretimi sebzeleri her mevsimde el altında bulundurma ihtiyacından ortaya çıkmıştır. Genellikle sonbaharda yapılmaktadır. Bazı yörelerde yazın da yapılmaktadır. Turşu suyu ise serinletici içecek olarak tüketilmektedir.

Yurdumuzda üretilen turşuların yapılışı gibi çeşitleri de farklıdır. Bu çeşitlilik içinde en dikkate değer turşular ise Çubuk turşularıdır. Türkiye'de ve dünyada adına festival düzenlenen başka turşu bulunmamaktadır. İlçede turşuculuk oldukça yaygın bir iş koludur. Salatalık turşusu ve karışık turşu olmak üzere iki çeşit üretim yapılmaktadır. Bu turşuların en önemli özelliği ev tipi yani doğal oluşlarıdır.