



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖNGEL TURŞUSU (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Döngel 1 kilogram

Şeker 200 gram

Tuz 1 çay kaşığı (her 1 litre suya)

Su 1 ½ litre

Döngellerden çürüksüz ve orta yumuşaklıkta olanlar seçilip ayıklanır. Döngellerin üst kısımdaki tüyleri ve sapları bir bıçak yardımıyla iyice temizlenir. Üzerlerine ufak çizikler atılır. Bol suyla yıkandıktan sonra süzölmeye bırakılır. Süzöldükten sonra cam bir kavanoza koyulur. Üzerine toz şeker eklenerek kavanozun kapağı kapatılır. Ağız kapalı olarak bir gece beklemeye alınır.

Ertesi gün kavanozdaki döngellerin üzerlerine biraz tuz koyulur ve örtecek kadar içme suyu doldurulur. Serin yerde bekletilir, 1-1,5 ay sonra yenebilecek, suyu içilecek hale gelir.

Not: Döngel/beşbıyık/muşmula; erik, kiraz ve şeftali gibi gülgiller familyasında yer alan bir meyve ağacıdır. Türkiye'de Marmara ve Kuzey Anadolu dağlarında yabancı olarak yetişir. Sonbahar veya erken kış aylarında (ekim-kasım) toplanır. Mutfakta elma, armut, vişne ve ayva gibi meyvelerle birlikte tatlı yapımında kullanılır.

