



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ENGİNAR SALAMURASI

Musluklu bir fıçının içine bir parmaktan fazla tuz döşeyiniz. Üzerine kabukları çıkarılmış ve ayıklanmış bir sıra taze körpe ve göbekli enginarı istif ediniz. Bunun üstüne tekrar bir parmak kalınlığında tuz döşeyerek üstüne yine bir sıra enginar istif ederek fıçıyı bu şekilde doldurunuz. Sonra üstüne baskı tahtasını, daha üste de iyice bastırmak için taş koyup fıçıyı üste çıkıncaya dek soğuk su ile doldurunuz. Kaymaklanmağa başlayınca her gün üstünden bu kaymağı alınız. Kaymaklanma son bulduğu zaman fıçının musluğunu açarak bir miktar salamurasını akıtınız. Üst taraftan da soğuk su dökmeğe devam ediniz. Sonra musluğu kapayınız. Üst taraftan koymakta olduğunuz su, fıçının üstüne çıkmalıdır. Üç beş günde bir bu işlemi tekrarlayınız. İki ay salamurayı, muslukla akıtarak ve üstünden fıçı dolana dek soğuk su koyma işlemine devam ediniz. İki ay sonra fıçıdaki suyun hepsini boşaltıp, orta bir tuzlu hazırlayıp fıçıyı bununla doldurunuz.

Not: Enginarların Kabukları ve içleri çıkarılmazsa salamurası lif gibi olur. Salamura enginardan yemek yapılacağı zaman onları bir gece ılık suda bırakmak gerekir. Ondan sonra haşlamalı ve sonra da limon ile renk vermelidir.
