



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 kg yeşil erik (mümkünse sert ve olgunlaşmamış)
- 1 litre su
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 baş sarımsak (soyulmuş ve doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu (isteğe bağlı)
- 2-3 dal dereotu (isteğe bağlı)

Yeşil erikleri iyice yıkayın ve saplarını ayırın. Eriklerin üzerinde küçük delikler açarak turşunun daha hızlı ve dengeli olmasını sağlayabilirsiniz.

Bir tencereye suyu ve kaya tuzunu ekleyin. Tuz eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın ve suyun oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Temiz ve sterilize edilmiş cam kavanoza erikleri yerleştirin. Aralarına doğranmış sarımsak, tane karabiber ve kişniş tohumlarını serpiştirin. Dilerseniz, turşunun üzerine birkaç dal dereotu ekleyebilirsiniz.

Oda sıcaklığına gelen tuzlu suyu ve üzüm sirkelerini kavanoza dökün. Eriklerin tamamen suyun içinde kalmasını sağlayın. Eğer gerekirse, üzerlerine bir ağırlık koyarak eriklerin suyun üstüne çıkmasını engelleyebilirsiniz.

Kavanozun kapağını sıkıca kapatın ve serin, karanlık bir yerde en az 2 hafta boyunca bekletin. Turşunun tam lezzetini alması için 4-6 hafta beklemek en ideali olacaktır.

