



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNABİT (ÇİÇEK LAHANASI) TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Kıbrıs'ta ve de Baf'ta özgü turşulardan biri de garnabit turşusudur. Yapılışı da tadı da çok özeldir. Sıcak iklimin hüküm sürdüğü Kıbrıs'ta çiçek lahanaları Mart ayı sonunda tohuma kalkar. İşte bu tohumlanma öncesinde alınan çiçek lahanaları yapraklarından temizlenir. Çiçek kısmı da düzgün parçalar halinde kesilip kontrol edilir. Güzelce yıkanıp temizlenir ve bir gün bekletilir.

Öte taraftan her on okka çiçek lahanası için bir okka hamur alınıp ekşimeye bırakılır. Bu ekşime yaklaşık üç günde tamamlanır. Her on okka için 150 gram hardal tohumu alınıp havanda iyice dövülür. Her on okka için yarını okka da tuz alınır. Tün hazırlıklar tamam olunca ekşiyen hamur, hardal tohumu ve tuz aynı kaba konup sıcak su ile iyice karıştırılır. Çiçek lahanaları da tam pişmeyecek şekilde kaynatılır. Biraz soğuduktan sonra konacak küp yakına getirilir. Azar azar alınan garnabitler hamur karışımına belenip küpe dizilir. Her belli seviyede biraz daha tuz serpilir. İşlem tamamlanınca kalan hamurlu karışımı tümüyle küpe boşaltılır. Ve ağzı sıkıca kapatılır. İlk üç gün küpe hiç dokunulmaz, küp yerinden hareket ettirilmez. Ondan sonra üç günde bir sağa sola yuvarlanıp her parçanın hamurlu su ile belenmesi sağlanır. İkinci haftadan sonra işlem haftada bire indirilir. Üçüncü hafta yani, 21. günden sonra turşu yenmeğe hazırdır.

Çıkarılan garnabil turşusu, küçük parçalar halinde kesilir. Tabağa biraz da hamurlu su alınır. Üzerine biraz tuz ve karayağ dökülerek yenir. Kabın açılıp kullanılmaya başlamasından sonra kırk gün içinde tüketilmesi gerekir. Yoksa bozulur.