



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇ TURŞUSU (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

5 Kg Turşuluk Havuç
150 Gr iri Tuz (Kaya Tuzu)
250 Ml Sirke
10-15 Diş Sarımsak
8-10 Adet Tane Karabiber
30 Gr Toz Şeker
15-20 Adet Nohut
½ Kereviz Yapağı
Saf Su

Turşuluk havuçlar yıkanır, kabukları soyulur ve kaynar suda 2 dk. yumuşatıp soğuk suya alınarak kavanoza doldurulur.

Aralarına sarımsak, nohut, karabiber ilave edilir. Sirke, su, tuz ayrı bir yerde karıştırılarak turşu suyu hazırlanır. Bu su havuçların üzerini tamamen örtecek şekilde kavanoza doldurulur ve üzerine kereviz yaprakları konulur ve kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.

8-10 gün kadar normal bir ortamda bekletildikten sonra serin ve güneş görmeyen bir yerde saklanarak turşu olgunlaştırılır.

Turşunun oluşma süresi 1 aydır. Ancak ideal lezzete 2 ayda oluşur. 15 güne bir kontrol edilerek suyunda eksilme varsa turşu suyu ilave edilmesi gerek.