HAVUÇ TURŞUSU

Pek kart olmayan havuçların üzerleri kazınır ve bol suda yıkanır. Sonra bunlar büyüklüklerine göre ikiye veya dörde doğranırlar. Havuç parçaları kaynar suya atılır ve dirilikleri kaybolmayacak şekilde haşlanır. Sonra bir kevgirde süzülmeye bırakılır. Bir avuç kereviz yaprağı iyice yıkanır. 20 havuca 4 baş sarımsak hesabıyla sarımsakların kabukları ayıklanır ve bunlar bir havanda iyice dövülür. Yirmi havuca dört kırmızı biber hesabiyle kırmızı ve acı sivri biberler küçük parçalara doğranır. Dövülmüş sarımsakla doğranmış biber sirkeyle karıştırılır. Suyu süzülmüş havuç dilimleri bir kavanoza istiflenirken her kata bir - iki kereviz yaprağı yerleştirilir. Sarımsaklı ve biberli sirke gezdirilerek döküldükten sonra havuçların üstü örtülünceye kadar sirke katılır. Aradan iki hafta geçtikten sonra havuç turşusu servise hazır duruma gelmiş olacaktır.

ML® Havuç Turşusu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10258 • adı:HAVUÇ TURŞUSU • gönderen:dul • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:05