HIYAR TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Bir yaz sebzesi olan hiyar Haziran ayı ortalarında en bol zamanını yaşar. Sonra azalır ve sıcaklarla birlikte kaybolur. Bu dönemdeki hıyarlar küçük ve biçimsiz olmaya başlarlar. Son ürünler oldukları için şekilleri bozulur ve çarşıda satılmaları zorlaşır.
İşte bu mevsimde toplanan hiyarlar iyice yıkanır. Suları süzüldükten sonra küçük olanlar bütün, iri olanlar da eşit parçalar halinde kesilerek kaynayan suya atılır. İki dakika bekletildikten sonra alınıp süzülmeye bırakılır. Sonra kavanozlara dizilir. Üstlerini örtecek kadar sirke döküldükten sonra bir yemek kaşığı da tuz eklenip kavanozlar sıkıca kapatılır. Onbeş gün (iki hafta) sonra turşular yenmeğe hazırdır. İhtiyaç duyuldukça çıkarılıp üzerine karayağ dökülür ve yemekle birlikte yenir.
Günümüzde genetik bilimi sayesinde küçük ve eşit boyda salatalıklar üretilmekte, ilmi yöntemlerle havası alanmış naylon paketlerde satılmaktadır. Kısacası turşu yapımı (Turşuculuk) bir endüstri haline gelmiştir.

Not: Şimdilerde adı salatalık olan bu yaz sebzesinin Kıbrıs Türk Halkı arasındaki adı hıyar değil "hiyar?dır. Belki de Rumca adı olan, anguriden etkilenilmiştir. Kibar görünmek kaygısında olanlar hıyar veya salatalık deseler de halkın çoğunluğu hiyar veya hıyarcık der..

© lezzetler.com tarif no:119604 • adı:Hıyar Turşusu (Kıbrıs) • gönderen:sarı toka • indirme tarihi:06.05.2024 - 21:40