HIYAR TURŞUSU

https://pomatsite.blogspot.com.tr

Kornişon Salatalık
Sarımsak
Maydanoz
Sivri biber
Dereotu
Defne yaprağı
Dilimlenmiş limon

Taze, sert yapılı, küçük boy ve aynı kalınlıktaki hıyarları kullanın. En uygun çeşit ?kornişon?dur. İçlerinde ezik, çürük ve küflü olanları ayırın; üzerlerindeki çamur, toprak v.b. kirleri yıkayın. Badem turşu kabına doldururken, tad ve koku vermek amacıyla aralarına sarımsak, maydanoz, sivri biber, dereotu, defne yaprağı, dilimlenmiş limon veya bunlardan birkaçını koyabilirsiniz. Üzerine bir miktar toz şeker ve biraz kuru nohut ekleyin. Sebzelerin üzerini örtecek şekilde %10-12 tuzlu salamura ilave edin. Burada ve bundan sonra sözü edilecek bütün turşularda, dikkat edilecek konu, sebzelerin salamura dışına çıkmamasıdır. Bu nedenle cam veya porselen bir tabak, temiz yıkanmış bir taş veya içi su doldurulup ağzı sıkıca bağlanmış plastik torba v.b. bir ağırlığı en üste koyarak, sebzelerin suyun içerisine batmasını sağlayın. Eğer istenirse, turşuya, salamuranın 0/010?u oranında sirke ilave edebilirsiniz. Bundan sonra turşuyu, ekşimesi için 18~20°C sıcaklıkta 4-6 hafta bekletin.
Hıyar turşusunun yenilecek olgunluğa geldiği şöyle anlaşılır: Hıyarların rengi sarıya döner; ortadan ikiye bölündüğünde etinin rengi dıştan içe doğru aynı ve saydam görünüştedir. Ayrıca tat, koku ve ekşillkteki değişme ile de anlaşılabilir. Turşu olgunlaştıktan sonra, daha serin bir yerde muhafaza edin. Turşunun üzerinde beyaz, kalın bir zar halinde maya tabakası oluşursa, bunu temizleyin.

© lezzetler.com tarif no:116571 • adı:Hıyar Turşusu • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.05.2024 - 11:04