HIYAR TURŞUSU

5 kilo küçük badem hıyarı
1 diş sarmısak
Rezene (yoksa istemez)
2 adet kırmızı Arnavut biberi
2 adet defne yaprağı
1/2 bağ dereotu (Her 2 kiloluk kavanoza 1 dal)
Salamurası:
20 su bardağı su
800 gram sirke
25 gram limontuzu
10 gram benzuad dü süd
1/2 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı toz hardal
2 adet karanfil
1 çorba kaşığı yenibahar
300 gram tuz

1) Hıyarları toplu iğne ile birkaç yerlerinden iğneleyip yıkayıp kurulayınız ve kavanozlara yerleştiriniz.
2) Üzerlerine, dereotu, rezeneyi, sarmısak, Arnavut biberi, defne yaprağını yerleştiriniz.
3) Salamurasını 2 dakika kaynatıp üzerine kaynar olarak süzdürünüz ve hemen kapaklarını kapatıp normal hararette 10 gün bekletiniz ve sonra kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:86133 • adı:Hıyar Turşusu • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:03