



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HIYAR TURŞUSU

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Taze körpe hıyarlardan gerektiği kadar miktar alıp bir sırlı kavanoz yahut küçük küpün altına bir miktar taze raziyane (Fenouil) koyup sonra o hıyarları koyunca tekrar o raziyaneden konur. Ondan sonra gereği kadar tuzlu yapıp, o hıyarların üzerine  kincaya kadar konur. Kapağı kapatılır ve ağzına münasip bir ağırca temiz taş konur. Sonra da (2-3) gün güneşte durduktan sonra bir serince yere kaldırılır. Burada da bir kaç gün bekletilir. Sonra hıyarlar gayet keskin sirkeye atılır. Böylece bu turşu bir sene dahi bozulmadan durabilir. Eđer  abuk olması isteniyorsa hazırlanan hıyarları soyup, ikişer veya dörder yarısından yarıp, usul  üzere hazırlanmış tuzlu suya bırakılır. İki günde turşu hazırdır.