



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAPARI TURŞUSU

Kebere

1 kg kapaşının açılmamış çiçek tomurcukları (nohut büyüklüğünde)

% 15 iri salamura tuzu

Su

Elma sirkesi

Nohut büyüklüğündeki çiçek tomurcukları % 15-16'lık tuzlu su (salamura) içersine konur. Gölge bir ortamda 8-10 gün bekletilir. Bu süre sonunda çiçek tomurcukları salamura içersinden çıkarılır ve musluk suyuyla iyice yıkanır. Daha sonra % 5-6'lık limon veya elma sirkesinin içersine konur. Taze sürgünlerde de aynı işlemler yapılarak turşu elde edilebilir. Olgunlaşmamış meyveleri iğnelerle delinmek suretiyle de yukarıdaki işlemlere tabi tutularak kullanılabilir. Bunlar iştah açıcı olarak salata, pilavlı yemekler ve et sosları içersine konarak tüketilir.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 15.05.2024