



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK TURŞU (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Salatalık

Kelek

Havuç

Yeşil ya da Kırmızı Domates

Değişik Biber Çeşitleri

Mevsiminde yetişen düzgün ve sağlam turşuluk malzemeler yıkanır. Kelek, salatalık, kornişon, yeşil-kırmızı domates, biber, havuç gibi turşulukların içine turşu suyu girmesi için, bıçakla birkaç yeri delinerek plastik bidonlara, sırlı toprak çömleklere veya cam kavanozlara yerleştirilir. Üzeri yarısı su yarısı sirke olacak şekilde doldurulur. Turşuya koku ve lezzet vermesi için soyulmuş sarımsak dişleri, maydanoz, doğada yetişen ve halk arasında "çördük otu" denilen ot katılır. Geniş gözenekli bir bez içine kaya tuzu koyarak turşunun üzerine yerleştirilip kapağı kapatılır. Üzerinin porlanmaması (tortulaşmaması) için yaklaşık bir veya bir buçuk ay kadar açılmadan serin ve güneş almayan yerde saklanır.

Not: Kış mevsiminde, farklı ve hoş tadıyla sofralarda, özellikle bulgur pilavının yanında çok tüketilir.

