KARIŞIK TURŞU

500 gram biber
2 adet havuç
1 kilogram kornişon salatalık
Yarım beyaz lahana
2 adet kapya biber
1 kilogram yeşil domates
3 diş sarımsak
1 tutam maydanoz
1 tatlı kaşığı limon tuzu
4 su bardağı sirke
1 silme yemek kaşığı tuz

Güzelce yıkayıp varsa ezik yerlerini ayıkladığınız sebzeleri genişçe bir kaba alın.
Domates, lahana, havuç, kırmızı biber ve yeşil biberi iri iri doğrayın. Salatalıkları gerekirse dilimleyin.
Sarımsakları soyup irice doğrayarak diğer sebzelerin üzerine yerleştirin.
Kaba malzemelerin üzerini geçecek kadar su doldurup 2 su bardağı da sirke ekleyin.
Sebzelerinizi sirkeli suda en az 1 saat bekletin.
Bu esnada kavanozlarınızı iyice temizleyip dezenfekte edin.
Sebzeleri sirkeli sudan alıp kavanoza sıkıca yerleştirin.
2 su bardağı sirke, 4 su bardağı su ve tuzu karıştırıp turşu suyunu hazırlayın.
Kavanozda kalan boşluğu bu suyla doldurun.
En üste maydanozları yerleştirip limon tuzunu da ekleyin ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.
Kavanozlarını güneş görmeyen bir yere alıp 3 hafta kadar bekletin.
Bu sürenin sonunda turşunuz yenebilir hale gelecektir.



© lezzetler.com tarif no:145775 • adı:Karışık Turşu • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:38