



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK TURŞU

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

½ kg salatalık
2-3 diş sarımsak
2-3 dilim elma
4-5 adet üzüm
2-3 adet nohut
4-5 adet tane karabiber
4-5 dal maydanoz
4-5 dal dereotu
1 adet kereviz sapı
100 ml doğal sirke
350 ml içme suyu
35 g iri taneli tuz
Asma yaprağı ve dalı, üstü için

1 litre hacimli cam bir kavanozu sıcak suyla yıkayıp kurutun.

Salatalıkları, kullanacağınız meyve ve otları sirkeli bol suda beklettikten sonra yıkayın.

Salatalıkları cam kavanoza dizin. Ot ve baharat dışındaki malzemeyi ilave edin.

Üzerine 100 ml sirke ve salatalığın üzerine çıkacak kadar su ilave edin.

Sonra bu sirkeli suyu bir ölçü kabına boşaltın.

Sirkeli suyun miktarına oranlayarak tuzunu koyun. 1 litre su için 80 gram tuz kullanılması uygundur. Yaklaşık 450 ml sirkeli suya 35 gram tuz ilave edin.

Tuzu erimeye bırakın. Erimesi 1-2 saat sürebilir.

Tuz tam olarak eridiğinde suyun tadına bakın. Deniz suyunun biraz daha tuzlusu gibi olmalıdır. Bu haliyle size aşırı tuzlu gelse bile endişe etmeyin, sebzeler tuzu içlerine çekip suyun tuzluluğunu alır.

Tuz eriyince salatalıkların üzerine kürdanla birer delik açın ve tuzlu suyun içine daha kolay işleyebilmesini sağlayın. Kavanoza yerleştirin.

Sarımsak, elma, üzüm, nohut, karabiber ekleyin. Otlarını ve en üste asma yaprağını koyun.

Sirkeli salamurayı ilave edin. Bütün sebze ve otların suyun altında kalmasına dikkat edin. Gerekirse birkaç asma dalı veya maydanoz sapı kullanarak bütün malzemeyi suyun içine bastırın.

Kapağını kapatın. Altına bir tabak koyun çünkü suyu sızabilir.

Serin ve karanlık bir yerde olgunlaşana kadar bekletin.

Not: Bu tarifte salatalık turşusundaki tekniği tüm sebzelere uygulayabilirsiniz.

