KAVUN TURŞUSU (HINIS ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

3 kg. yöreye özgü kavun (ham halde)
1 adet limon
2 diş sarımsak
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kaya tuzu
1.5 lt. su
1?er çay kaşığı kuru reyhan ve karanfil
1 çay bardağı sirke
1 çay kaşığı toz şeker

İlk olarak kavanozun dibine dağılmaması için bağlanmış olan maydanozlar demet halinde konur.
Üzerine içindeki suyunu salması için birkaç yerinden delinmiş olan kavunların yarısı konur.
Onun üzerine ise sarımsaklar, reyhan ve karanfil eklenir.
Malzemelerin arasına karpuz dilimi şeklinde kesilmiş olan 2 parça limon konur. Üzerine tekrar kalan kavunlar eklenir.
Daha sonra kaya tuzu ve toz şeker serpiştirilir ve kalan 2 parça limon da yine malzemelerin arasına konur.
Daha sonra sirke katılır.
Son olarak daha önceden kaynatılmış ve dinlendirilmiş olan su malzemelerin çok hafif üzerini taşacak kadar katılır.
Kavanozun ağzı tam olarak sıkı olmayacak şekilde kapatılır ve 3 gün süreyle oda sıcaklığında bekletilir.
3 günün sonunda kavanozun kapağı açılarak ince bir oklavayla hafif karıştırılarak malzemelerin hava alması sağlanır.
Daha sonra kapak hiç hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır ve güneş görmeyen serin bir ortamda mevsimine göre 30 veya 15 gün bekletilir. (serin mevsimde 30, sıcak mevsimde ise 15 gün bekleme süresi yeterlidir)

© lezzetler.com tarif no:151217 • adı:Kavun Turşusu (Hınıs Erzurum) • gönderen:çukurovalı • indirme tarihi:19.05.2024 - 03:34