



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KELEK TURŞUSU (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

5 kg. kelek (düzgün ve küçük olanlar seçilir)

½ kg. salatalık

½ sivri biber

½ lahana

½ havuç

1 bağ nane

1 bağ maydanoz

½ kg. sarımsak

½ ala çakırlı domates

Tuz

Acı biber

Kırmızı biber

1 kg domates (kapak için)

Salamura suyu için, 5 bardak suya 1 çorba kaşığı tuz, 1 avuç nohut, 1 yemek kaşığı toz şeker, iyice karıştırılır ve hazırlanan turşunun üzerine dökülür. Yarım limon suyu veya küçük bir parça limon tuzu katılabilir.

Kelekler iyice yıkanır ve kabukları soyulur. Küçük bir kaşık veya oyma aleti ile tek tarafından içinin çekirdek kısmı oyularak çıkartılır.

Oyulan keleklerin içi ve dışı tekrar yıkanarak suyu süzdürülür.

Bol tuz ile her tarafı tuzlanır. Ağızları yukarı gelecek şekilde 4 saat kadar bekletilir.

Kelekler bekletilirken bütün malzemeler yıkanarak temizlenir ve küçük küp halinde doğranır. Tuz ilave edilerek harmanlanır.

Bekletilen kelekler yıkanır ve içi hazırlanan malzemeler ile doldurulur.

Ağızları domatesler ile kapatılır ve kavanozlara ağızları yukarı gelecek şekilde yerleştirilir. Üstünü örtecek kadar salamura suyu ile doldurularak kavanozun ağızı kapatılır ve serin yerde saklanır.

Not: Çankırı kavunu ünlüdür. Çankırı'nın Kızılırmak ilçesinde ve köylerinde kavun festivalleri yapılır. Kavunun kalın kabuklu olması uzun süre saklanmasını sağlar. Serin yerlerde sapından asılarak kışa kadar da saklanabilir. Sonbaharda bostan bozumunda olgunlaşmamış küçük yeşil kavunlardan (kelek) turşu yapılır.