



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KELEK TURŞUSU

2-3 adet küçük boy kelek
2-3 adet sivri biber
1 demet maydanoz
1 baş sarımsak
1 fincan sirke
1 adet limon
1 kahve kaşığı toz şeker
Yeterince rafine kaya tuzu
İçme suyu

YAPILIŞI:

Küçük boy kelekleri iyice yıkayıp temizleyiniz. Keskin bir bıçakla ortadan ikiye bölünüz. Eğer kavanozunuz küçükse, içine sığabilecek parçalara bölünüz. Tekrar iyice yıkayınız. Kaşıkla çekirdeklerini temizleyiniz. İnce tuzla her tarafını bolca tuzlayınız. Kabukları yukarı gelecek şekilde bir tepsi içinde, üstünü ince bir tülbentle örtüp, 4-5 saat bekletiniz. Süre sonunda tekrar yıkayıp tuzlarını temizleyiniz. Turşu kavanozunun dibine, maydanozları seriniz. Kelek parçalarını sıkı sıkı yerleştiriniz. Aralarına sarımsak dişlerini atınız. Sivri biberleri bıçak ucu ile delip, keleklerin arasına yerleştiriniz. Dilimlenmiş limonları yerleştiriniz. Salamura suyunu, 1 litre suya 6 kaşık rafine kaya tuzu hesabıyla hazırlayınız. Keleklerin üzerine örtecek kadar salamura suyunu kavanoza boşaltınız. Suyun içine bir fincan sirke ve bir kahve kaşığı şeker ekleyiniz. Kapağını kapatıp ekşimeye bırakınız. Zaman zaman suyunu savurup, üzerinde biriken beyaz köpüğü kaşıkla alıp atınız.



Fotoğraf "fotocan" tarafından gönderildi. 09.05.2019