KELEK VE ACUR TURŞUSU (AKSARAY)

2 Kg Kelek
2 Kg Acur
2 Baş Sarımsak
1 Adet Elma
1 Adet Armut
1 Yemek Kaşığı Çiğ Nohut
1 Yemek Kaşığı Arpa
1 Su Bardağı Taze Üzüm
3 Su Bardağı Üzüm Sirkesi
1,5 Çay Bardağı Kaya Tuzu
8-10 Dal Dereotu
8-10 Dal Maydanoz
4-5 Dal Asma Filizleri
İçme Suyu
5 Litrelik Kavanoz

Kelekler ve acurlar yıkanır ve üstlerinden çatal ile delinir.
Elmalar ve armutlar yıkayın ve dilimlenir, üzümlerin sapları kopartılır.
Sarımsakların kabukları soyulur, üstüne 1 tatlı kaşığı tuz dökülerek havanda dövülür.
Kavanoza önce sarımsağın üçte biri, üstüne nohudun, arpanın, acurların, keleklerin, üzümlerin, elmaların, armutların yarısı konur.
Daha sonra sarımsağın üçte biri ve kalan malzemeler ilave edilir, en üste kalan sarımsak konduktan sonra üzerine sirke, maydanoz, dereotu, asma filizi, kalan tuz ve içme suyu dökülür ve kavanozun ağzına tülbent örtülür. 3-4 gün boyunca kavanozun suyu taşar, bu sebeple altına bir kap yerleştirilir.
Turşuya gerekirse tuz ilave edilir, ağzı silindikten sonra kapağı kapatılır ve kilere kaldırılır. 20 gün sonra turşu hazır olur.

© lezzetler.com tarif no:153503 • adı:Kelek ve Acur Turşusu (Aksaray) • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:57