



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Mart sonunda yani kartlaşmadan kesilen kerevizler iyice yıkanır. Yaklaşık beş cm. boyunda parçalar halinde kesilir. Kaynayan suya atılıp iki dakika bekletilir. Sonra çıkarılır ve süzölmeye bırakılır. Turşunun konacağı kavanozlar hazırlanır. Kereviz parçaları kavanozlara düzenli olarak yerleştirilir. Üstüne sirke dökölür. Kerevizleri örtecek seviyeye gelince üzerine bir yemek kasığı da tuz ilave edilerek kavanozun ağzı sıkıca kapanır. İki hafta-(onbeş gün) sonra turşu yenmeğe hazırdr. İhtiyaç duyulduğu zaman çıkarılır ve üzerine karayağ dökölerek yenir.

Not: Kerevizi/kireviz Kıbrıs'ta kış mevsiminde yetişen bir sebzedir. Yaprak kısımları yenir. Mart ayının ikinci yarısında tohuma kalkar. Nisan ayından sonra da kartlaşır ve yenmez.



Fotoğraf "kuşhane" tarafından gönderildi. 28.12.2017