



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SOĞAN TURŞUSU

- 3 adet orta boy kırmızı soğan
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 adet defne yaprağı

Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Derin bir karıştırma kabına aldığınız soğanları tuzla ovup 10 dakika kadar bekletin. Soğanlarınızı kavanoza alın. Kavanozun 2/3'ünü üzüm sirkesiyle, kalanını da toz şekerle karıştırdığınız içme suyuyla doldurun. Turşunun lezzetinin biraz daha hafif olmasını isterseniz üzüm yerine elma sirkesi kullanabilirsiniz.

Kişniş, karabiber ve defne yaprağını ekleyin. Arzu ederseniz başka karanfil, biberiye, tarçın gibi baharatlar da kullanabilir, farklı lezzetler elde edebilirsiniz.

Kavanozun kapağını sıkıca kapatıp buzdolabına kaldırın. Turşunuz 1-2 gün içinde rengi hafifçe dönünce yenmeye hazır hale gelir.

