



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORNIŞON TURŞUSU

1 kilogram kornişon salatalık
1 litre su
2,5 yemek kaşığı kaya tuzu
Yarım su bardağı sirke
1 tatlı kaşığı limon tuzu
5 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
10-15 adet nohut
1 adet defne yaprağı

Turşu suyunu kaynatıp oda sıcaklığına gelmesi için bir kenarda bekletin.
Salatalıkları yıkayıp bir süzgece alarak sularını süzün.
Kavanozunuzu kaynar suda 1-2 dakika kaynatın ve ağzı açık halde kurutun.
Salatalıkların birkaç yerinde bıçak yardımıyla minik delikler açın.
Ilınan suyun içine kaya tuzu, limon tuzu ve sirkeyi ilave edin ve erimesini sağlayın.
Dereotlarını ayıklayıp yıkayın ve kuruladıktan sonra kavanozun dibine yerleştirin.
Üzerine salatalıkları yerleştirin.
Soyduğunuz sarımsakları ve nohutları da kavanoza ekleyip tuzlu suyu azar azar kavanoza ekleyin.
En üste defne yaprağını da koyup kavanozun üzerini yeniden dereotuyla kapatın.
Kapağı hafif aralık kalacak şekilde 1 saat beklettikten sonra kavanozun ağzını sıkıca kapatın.
2-3 saat kapağının üzerinde beklettiğiniz kavanozu direkt güneş ışığı görmeyen serin bir yere kaldırın.
Olgunlaşması için 15-20 gün burada dinlendirdiğiniz turşunuzu dilediğiniz gibi tüketebilirsiniz.

