



KORNIŞON TURŞUSU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3 kg kornişon salatalık
1 baş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı sirke
6 yemek kaşığı iri tuz
1 tatlı kaşığı limon tuzu
1 yemek kaşığı kadar nohut
8-10 bardak içme suyu

Öncelikle salatalıkları saplarından ayıklayın, bir bıçak yardımıyla birkaç delik açın. Turşu kurulacak kavanozun tabanına 5-6 adet dizin. Sonra nohut ve sarımsakları ilave edin. Tekrar salatalıklardan 5-6 adet ekleyip aralarına nohut ve sarımsak ekleyip tüm malzemeleri kat kat yerleştirin. Tüm malzemeleri dizdikten sonra üzerine maydanozları kapatın. Tuz, sirke ve limon tuzu suyla karıştırın. Malzemelerin üzerine gelecek şekilde dökün. Turşuları kurduktan sonra gün ışığı almayan serin ve kuru bir yere kaldırıp ilk 10 gün hiç kapağını açmadan bekletin. Bu şekilde hava almamış olmaları için bozulmalarını da engellemiş olacaksınız. Turşuların hazır olma süresi 15 gün ile 2 ay arasındadır. Bu süre turşuyu kurduğunuz malzemelere bağlı olarak değişecektir.

