



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORNIŞON TURŞUSU

500 gram küçük salatalık
2 su bardağı su
1 su bardağı sirke (elma sirkesi veya beyaz sirke tercih edilebilir)
2 yemek kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
3-4 diş sarımsak (isteğe bağlı)
Taze otlar ve baharatlar (biberye, kekik, defne yaprağı, hardal tohumu vb.)

Salatalıkları iyice yıkayın ve uçlarını kesin. İsterseniz, salatalıkların kabuklarını dilimler halinde soyunuz da olabilir.

Büyük bir cam kavanoza veya turşu kavanozuna salatalıkları sıkıca yerleştirin. Salatalıkların kavanozun dibine ve yanlarına tam olarak oturduğundan emin olun.

Bir tencerede suyu, sirkeyi, tuzu ve şekerini karıştırarak kaynatın. Karışım kaynadıktan sonra ocağı kapatın ve biraz soğumasını bekleyin.

Salatalıkların üzerine taze otlar, baharatlar ve isteğe bağlı olarak sarımsakları ekleyin.

Hazırladığınız turşu suyunu salatalıkların üzerine dökün. Salatalıkların tamamen su altında olmasını sağlamak için gerekirse bir ağırlık kullanabilirsiniz.

Kavanozun kapağını sıkıca kapatın ve oda sıcaklığında 1-2 gün bekletin.

Turşularınız fermente olmaya başladığında, kavanozu buzdolabına alın ve en az bir hafta boyunca bekletin.

Bir haftanın ardından kornişon turşunuz hazır olacak! Lezzetli atıştırmalıklarınızı salatalarınızla, sandviçlerinizle veya sadece tek başına keyifle tüketebilirsiniz.

