



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KORNIŞON TURŞUSU

- 1 kg kornişon salatalık
- 1 litre su
- 1 su bardağı sirke (elma veya üzüm)
- 2 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 4-5 diş sarımsak
- 1 demet dereotu
- 1-2 adet defne yaprağı (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı limon tuzu (isteğe bağlı)

Kornişon salatalıkları iyice yıkayın ve uçlarını kesin.
Daha iyi sonuç almak için salatalıkları birkaç saat soğuk suda bekletin.
Bir tencereye suyu koyun, içine sirke, kaya tuzu ve şekeri ekleyin.
Karışımı kaynatın ve soğumaya bırakın.
Temiz ve kuru bir kavanoza birkaç diş sarımsak ve dereotunu yerleştirin.
Üzerine kornişon salatalıkları sıkıca dizin.
Defne yaprağı ve limon tuzu eklemek isterseniz bu aşamada ekleyin.
Soğuyan turşu suyunu kavanoza dökün, salatalıkların tamamen suyun altında kalmasına dikkat edin.
Kavanozun kapağını sıkıca kapatın.
Kavanozları serin ve karanlık bir yerde, yaklaşık 2-3 hafta boyunca bekletin.
Turşuların ktır ktır olması için, fermantasyon süresi boyunca kapağı açmayın.

