



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KORNIŞON TURŞUSU

14-15 adet kornişon salatalık (küçük boy salatalık)

2 diş sarımsak

1 çay bardağı elma sirkesi

1 çay kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1,5 su bardağı içme suyu

Turşu yapımı için ilk olarak, küçük boy kornişon salatalıkları alın ve salatalıkları güzelce yıkayın.

Orta boy cam kavanoz içerisine salatalıkları dik olacak şekilde yerleştirin. Ara kısımlarına sarımsak koyun.

Ardından üzerlerine hafifçe çıkacak kadar kaynatılıp soğutulmuş su ekleyin. Daha sonra salatalık turşusunun üzerine 1 tatlı kaşığı tuz ve elma sirkesini koyun.

Son olarak 1 çay kaşığı toz şeker ekleyin. Kavanozun kapağını sıkı bir şekilde kapatın. Tuz ve şekerin tam

erimesi için 2-3 kere kavanozu ters çevirin. Hazırladığımız salatalık turşusunu 1-1,5 hafta serin bir yerde bekletin.

Bu süre sonunda salatalık turşusunu kontrol edin, istediğiniz kıvama gelmiş ise tüketebilirsiniz. Açıldıktan sonra

da buzdolabında saklayın. Turşunun rengi önce bulanık olacak, sonra bulanıklık dibe çöküp, suyu berraklaşacaktır.

