



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU TUZLAMA USULLERİ

BİRİNCİ USUL (az tuzla): Sebzelerin ağırlıklarının % 2,5 veya % 5'i oranındaki tuzla yapılır. Bu usulle tuzlanan sebzeler: Lahana, marul, şalgam, taze fasulye.

a - Sebzelerin hazırlanması: Taze, körpe ve gevrek sebzeler seçilir. Marul ve lahananın dış yaprakları ve başları yıkanır. Başlar ikiye veya dörde bölünür. Lahananın göbek kısmı çıkarılır. Kök sebzeler yıkanıp soyulur. Taze fasulye yıkandıktan sonra suda 5 dakika haşlanır ve 3-4 cm. uzunluğundaki parçalar halinde kesilir.

b - Tuzlama usulü: Lahana, marul, şalgam keskin bir bıçakla kıyıldıktan sonra, katlama usulüyle tuzlanarak kaplara doldurulur. Her 4 1/2 kilo sebze için 115 gram tuz hesab edilir. Haşlanmış taze fasulyenin 4 1/2 kilosu için bir su bardağı % 4 asitli sirke hesab edilir. Fasulye tuzla katlanıp kaba doldurulduktan sonra üzerine sirke dökülür. Tuzlanıp kaplara doldurulmuş sebzelerin üzerleri, beyaz peynir beziyle örtülür. Bezin üstüne de bir ağırlık konur. Sebzeler, tuzun etkisiyle sularını saldıktan sonra, bu tuzlu su kapağa doğru yükselmemişse, lahana, marul ve şalgama % 2.5luk, fasulyeye % 5lik tuzlu su eklenir. Tuzlanmış sebzeyle doldurulan kaplar, 21 derece sıcaklıktaki bir yerde bulundurulmalıdır. Bu sıcaklığın etkisiyle sebzelerde asit ihtimarı (fermantasyon baslar ve 2 hafta sürer. İhtimar suresince, salamuranın üzerinde birikecek zar tabakası mutlaka alınmalı ve bu iş, gün aşırı yapılmalıdır.

c - Kavanoza doktarma ve ısıtma: İhtimarı sona erince. büyük kaplarda bulunan sebzeler, ağızları hava almayacak şekilde kapanabilen küçük kavanozlara aktarılır. Kavanozun ağzında 4 cm. boşluk bırakılır ve gerekirse bu boşluk elde edilmeye kadar salamura eklenir. Kavanozlar kapatılır ve pastörize kazanı denilen özel kazanda kaynayan suyun içinde 25 - 30 dakika pastörize edilir. Böylece besinin bozulma tehlikesi önlenmiş olur.

İKİNCİ USUL (kesif tuzla): Sebzelerin ağırlıklarının % 20'sine kadar tuz kullanılarak yapılır. Bu usulle saklanan sebzeler: Taze mısır, danelenmiş taze bezelye, kesilmiş bamya, kereviz.

a - Sebzelerin hazırlanması: Taze, körpe ve kaliteli sebzeler seçilir. Mısırlar 10 dakika kaynatılıp koçanından derince olmamak üzere kesilir. Bezelyelerin kabukları soyulur. Bamyalar, uçları alındıktan sonra yıkanır ve enine, halka halka kesilir. Kereviz yıkanıp kabukları soyulduktan sonra dilimlenir ve 5 dakika haşlanır.

b - Tuzlama usulü: 5 kilo sebze için 1 kilo tuz hesaplanır. Tuz, sebze ile iyice karıştırılır veya katlanır. Tuzlanmış sebzeler kaplarına yerleştirilir. Sebzelerin üzeri temiz peynir beziyle birkaç kat örtülür. Meydana gelen salamura, bezin iki parmak üstüne çıkmazsa, 1 kilo tuzun 4 litre suda eritilmesiyle elde edilecek salamuradan gerektiği kadar kavanoza eklenir. İhtimar, şartlara göre 1 ay kadar devam edebilir. İhtimar bitince, sebzeler kavanozlara aktarılır.

ÜÇÜNCÜ USUL (sirke katılmış hafif salamura ile): % 5'lik tuzlu su ve % 4 asitli sirke kullanılarak yapılır. Bu usulle saklanan sebzeler: Pancar, havuç, karnabahar, taze fasulye, dilimlenmiş turp, dilimlenmiş şalgam, yeşil hardal.

a - Sebzelerin hazırlanması: Taze, körpe ve iyi cins sebzeler seçilir. Sebzelerin yenilmeyecek tarafları atılır. Yeşil sebzeler yıkanıp temizlenir. Taze fasulyeler 5 dakika haşlanır, sonra soğutulur. Dilimlenecek sebzeler daha önce yıkanır.

b - Sebzelerin salamuraya konulması: Sebzeler kaplarına doldurulur. Her kabın ağız kısmında az bir boşluk bırakılır. Sebzelere yetecek kadar % 5'lik tuzlu su hazırlanır. Salamura, 4 litre suya 225 gram tuz ve 1 bardak (225 cm³) % 4 sirke katılarak yapılır. Salamura, sebzelerin üzerine dökülür ve ağırlığı üstüne çıkıncaya kadar doldurulur. Sonra kap, ihtimar için belirli sıcaklıktaki bir yerde bekletilir. İhtimar süresi içinde, gerekirse kabın üstüne salamura eklenir. İhtimar süresinin (10 gün) sonunda, sebzeler küçük kavanozlara aktarılır ve bu kavanozlar pastörize edilir.

DÖRDÜNCÜ USUL (sirke katılmış kesif salamura ile): Bu usulde % 15'lik tuz eriyiği kullanılır. Bu usulle saklanan sebzeler: Kabuklu taze bezelye, karnabahar, biber, bamya (bütün), soğan.

a - Sebzelerin hazırlanması: Taze, körpe ve iyi cins sebzeler seçilir. Sebzeler bol suyla yıkanır. Soğanların kuru yaprakları soyulur. Karnabaharın dış yaprakları ve sapı kesilir. Bamyaların sapları uçlarından kesilir. Biberler ortalarından ikiye bölünerek sap ve tohumları çıkarılır.

b - Sebzelerin salamuraya konulması: Sebzeler tartılıp salamura kaplarına doldurulur, üzerlerine katlanmış peynir bezi ve ağırlık konur. Kesif salamura hazırlamak için, 680 gram tuz 4 litre suda eritilir ve buna 1 bardak (225 cm³) % 4 asitli sirke eklenir. Kaba konulacak sebzelerin hacminin yarısı kadar salamura hazırlamak gerekir. Salamura, sebzelerin üçparmak üstüne çıkacak kadar doldurulur. Salamura içine konulan sebze kabı, ısı değişmeyen, serin bir yere konur. Gerekirse, kaba, tuz yoğunluğu % 15 olan salamuradan katılır. Kapların ağızları iyice örtülür, kabın ağzında oluşan zar ve köpükler alınır. Tuzlu su içindeki süt asidi ihtimarı birkaç hafta sürer. İhtimar eden sebzeler, küçük kavanozlara yerleştirilir. Kavanozlar, sebzelerin kendi salamurasıyla doldurulur ve serin bir yerde saklanır.

