# LAHANA TURŞUSU

Evlerde yapılan haşlama lahana turşuları uzun süre dayanmadığı gibi pek o kadar lezzetli de olmaz. İyi ve dayanıklı bir lahana turşusu hazırlamak için mutlaka turşucuların usulünü tatbik etmek gerekir. Turşucular, bu iş için seçecekleri lahanaların mümkün ise kırağı yemiş olmasına dikkat ederler. Ufak ve sıkı lahanalardan yeteri kadar almır. Bunların üzerlerindeki yeşil yapraklar koparılarak atılır. Koçanı da dibinden kesilerek atılır. Sonra her küçük lahana ortasından dörde kesilecek bölünür. Yaprakların arasında böcek veya solucan olmamasına dikkat edildikten sonra bunlar büyük bir kap içinde ve bol suda iyice yıkanıp bir kevgirde süzülmeye bırakılır. Bu arada salamuranın hazırlanmasına geçilir. Su kaynatılır ve beş litre suya 100 gram tuz hesabıyla salamura hazırlanır. Tuzlu suyun tam salamura ayarında olup olmadığı kontrol edilir. Bunun için de tuzlu suya taze bir yumurta atılır. Yumurta suyun dibine çökmeyip ortalarda kalırsa salamuranın kıvamı tam demektir. Altında musluğu bulunan tahta ve küçük bir fıçı alınır. El kadar kuru bir ekmek parçasıyla yumurta kadar ekmek mayası temiz bir tülbente sarılır ve fıçının dibine yerleştirilir. Bunun üstüne sıkı sıkı bastırılarak lahana parçaları yerleştirilir. Lahanaların istiflenmesi tamamlanınca sıcak salamura ile bunların üstü' örtülür. Salamura lahanaların üstünü örtünce temiz ve düz bir tahta parçası, bunun üstüne de iyice yıkanmış bir taş yerleştirilir. Böylece lahanaların suyun yüzüne çıkması önlenmiş olunur. Üç gün beklenir. Bu süre sonunda her gün musluktan bir kaba boşaltılacak su fıçının üstünden lahanalara dökülür. Bu işleme «savrulma» denir. Sıcak bir yerde tutulacak fıçıdaki salamura on - onbeş gün savrulduktan sonra lahanalar yenilebilecek hâle gelmiş olacaktır. Bununla beraber en iyisi yirmi gün beklemektir. Bu süre sonunda lahana turşusu yenecek duruma gelmiş olacaktır. Bazı kimseler lahanaya bir acılık ve hoş bir lezzet verebilmek için her lahana sırasının arasına acı ve dövülmüş kırmızı sivri biber korlar. Fıçı musluğunun tıkanmaması için bu dövülmüş sivri biberlerin bir temiz tülbent parçasına sarılması uygun olur.

© lezzetler.com tarif no:10260 • adı:LAHANA TURŞUSU • gönderen:dul • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:22