KIYILMIŞ LAHANA TURŞUSU

Yapımı: Taze ve gevrek lahananın dip yaprakları kesilip atılarak tertemiz bir baş elde edilir. Bu baş, yıkanıp suyu süzüldükten sonra ikiye veya dörde bölünür. Lahananın göbeği çıkarılır. Böylece hazırlanan lahana başı, gayet ince kıyılır. 1 litrelik kavanoz için 900 gram lahana ayırılır, 900 gram lahanaya 2 çorba kaşığı (25 gram) tuz katılır, iyice karıştırıldıktan sonra, bastıra bastıra kavanoza doldurulur. (Kavanozlar daha önce kaynar suda pastörize edilmiş olmalıdır.) Kavanozun ağız kısmından 5-6 cm. boşluk bırakılır. Lahanayla karıştırılan tuz, lahananın suyunu alır ve böylece bir salamura meydana gelir. Salamura, lahanaların üstünü örter. Kavanozun ağzındaki boşluğa temiz bir peynir bezi veya tülbent yerleştirilir. Bezin üstüne iki-üç asma çubuğu çaprazlama konur. Kavanoz, ağzı gevşekçe kapatıldıktan sonra, üzerine gazete kâğıdı serilmiş bir tepsinin içine oturtulur. Böylelikle, ihtimar sırasında taşabilecek olan su, tepside toplanıp emilir. İhtimarın olması için, kavanoz, 20-22 derece sıcaklıktaki bir yerde bulundurulur. 10 gün sonra, kavanozun ağzındaki çubuklar ve peynir bezi alınarak, ağız boşluğu % 2,5'luk salamurayla doldurulur. Eğer, lahana turşusu kısa zamanda kullanılacaksa kavanoz, ağzı kapalı olarak serin bir yerde saklanır, birkaç haftadan fazla bekletilecekse, turşunun üzeri bastırılarak salamurası kontrol edilir, noksansa eklenir. Kavanoz, ağzı kapatıldıktan sonra kaynar suda 30 dakika pastörize edilir ve soğumaya bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:11870 • adı:KIYILMIŞ LAHANA TURŞUSU • gönderen:vardar • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:56