LAHANA TURŞUSU

Malzemeler:
Beyaz lahana
Sarımsak
Sivri biber
Maydanoz
Defne yaprağı
Dilimlenmiş limon ve bir miktar nohut

Hazırlanışı:
Turşuluk olarak küçük, sıkı kelle yapan, beyaz lahanalar kullanılır. Lahanaların dış yaprakları temizlendikten sonra kelleler en az dörde bölünür veya çok iri olarak doğranır. Bir kaç yerinden bıçak sokularak delinir. Turşu kabına yerleştirilmeleri sırasında sarımsak, sivri biber, maydanoz, defneyaprağı, dilimlenmiş limon ve bir miktar nohut ilave edilebilir. Bunların miktarı, turşuyu yiyecek kişilerin isteğine göre değişir.
Üzerine lahanaları bastıracak bir ağırlık konulduktan sonra, turşu kabı %6 tuzlu salamura ile doldurulur.
Lahanadaki şeker miktarı yeterli olduğundan, şeker ilavesi gerekmez.
Turşunun yenme olgunluğum geldiği, tad ve kokudaki değişmeyle butikte, beyaz rengin sarı-beyaza dönmesi, lahana yapraklarının kırılma özelliğini yitirerek, esneklik kazanmasıyla anlaşılır.
Lahana turşusunun tuz oranı, diğer turşulardakin-den az olduğu için, olgunlaştıktan sonra fazla bekletilmeden yenilmelidir.
Lahana turşusu yukarıda anlatılan şekilde yapılırsa da, evlerde şöyle de kurulabilir:
Lahana, daha önce sebzesi yenmiş turşuların suyuna konur. Bu şekilde turşunun erken olgunlaşması sağlandığı gibi, eski turşunun suyu da değerlendirilmiş olur. Kullanılacak turşu suyunun üzerinde maya zarı olmamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:25574 • adı:LAHANA TURŞUSU • gönderen:Ballıca • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:23