



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTAR TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Dođadan toplanan mantarların sapları keskin bir bıçakla kesilir. Eđer delikli ise kurtlu demektir ve atılır. Kurtsuz oldukları tesbit edilen mantarlar irice parçalar halinde kesilir. İyice yıkanır ve süzölmeye bırakılır. Kaynar suya atılıp hemen alınır. Soğuyunca kavanozlara konur. Bir yemek kaşığı tuz konduktan sonra mantarları örtecek kadar üzüm sirkesi konur. Kavanoz sıkıca kapatılır (iki hafta) 15 gün sonra turşu yenmeğe hazırdır.

Not: Kıbrıs'ta turşusu yapılan bir bitkidir mantardır. Ancak Kıbrıs'ta yetişen (kültür mantarı dışında) iki tür mantar vardır. Ova Mantarı veya Burudi Dağ Mantarı veya Kırmızı Mantar veya Çam Mantarı. Turşusu yapılan kırmızı mantardır.
