



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUŞMULA TURŞUSU (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

5 kg. muşmula
1 kg. tozşeker

Muşmulalar temizlenir ve yıkanır. Turşu yapılacak kaba konulur. Muşmulaların üzerini geçecek kadar suya bir kilogram şeker konularak eritilir. Muşmulaların üzerine dökülür. Ağız kapatılır. Turşunun olması için üç veya dört hafta beklenir.

Not: Muşmula, Uzundere'de doğal ortamda yetişen bir meyvedir. Muşmula meyvesi daha çok bir tür turşu şeklinde tüketilir. Armut turşusu da aynı şekilde yapılır.