



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OCAK TURŞUSU (MUĞLA)

Muğla Valiliği

500 gr. taze yeşil biber ya da kuru biber

1 su bardağı zeytinyağı

Suyu için:

1-1,5 çay bardağı nar ekşisi

4-5 diş sarımsak

Tuz

6-7 su bardağı soğuk su

Sos malzemesi:

1 yemek kaşığı toz kırmızı biber

2-3 yemek kaşığı sıvıyağ

Ocak turşusu yazın yapılıyorsa taze biber, kışın yapılıyorsa kuru biber kullanılır. Tazesinde, biber ayıklanıp yıkandıktan sonra ya ocakta közlenir, kabukları soyularak küçük küçük doğranır ya da önce doğranır sonra bir tavada ısıtılan yağda kızartılır.

urusunda, biber kaynayan suda yumuşayana kadar haşlanır sonra yine aynı şekilde doğranır bir kenara alınır.

Turşunun suyu için su ve nar ekşisi derin bir kap içersinde bir araya getirilir. Ekşi hissedilir olmalıdır. Bu ekşili suya hem biberler hem de ezilen sarımsaklar katılır. Sos olarak da kızgın yağda hazırlanan kırmızı toz biber ilave edilir. Bu haliyle yemeye hazır olan turşu, yaz mevsiminde genelde buzdolabında soğutulduktan sonra yenir.

Not: Damakta bıraktığı serinletici etki nedeniyle genelde sıcak yaz günlerinde yapılan ve ana yemeklerin yanında tüketilen ocak turşusu, ev mutfağındaki bilindik turşulardan farklı olan geleneksel tatlardan biridir. Bu turşuya biber yanında patates kızartması da eklenebilmektedir. Ocak turşusunun sofradaki yeri, ana yemeklerin, kuru fasulyenin, pilavın ve özellikle de domatesli bulgur pilavının yanındır hatta eskiden dolma yapıldığında yanında mutlaka ocak turşusu da olmuştur.

