



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OİJANGAJJİ

<https://www.guneykoreyemekleri.com>

1 kilo salatalık (kornişon)  
1 litre + 15 cl Su (9 su bardağına eşittir)  
15 cl Elma Sirkesi (1 bardak)  
5 çorba kasığı tuz  
1 adet Elma

Su, sirke ve tuz'u bir kazan içerisinde koyup tuz eriyene kadar karıştırın.  
Sonra yıkadığınız ve çekirdeklerini çıkarıp küçük doğradığınız elmayı ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 20 dakika kaynatın.  
Kaynama süresi dolduktan sonra ocaktan alıp içinden elmaları çıkarın.  
Salatalıkları içine koyup arada çevirmek suretiyle sirkeli su soğuyana kadar kapağı kapalı olarak bekletin.  
Su soğuyunca salatalıkları cam bir kavanoz yada plastik bir bidon'a yerleştirin.  
Üzerine soğuyan suyu ekleyip kapağını kapatın. 1 gün oda sıcaklığında bekletin.  
Ertesi gün salatalıkları çıkarmadan sirkeli suyu tekrar kazana boşaltıp 5 dakika kaynatın.  
Kaynamadan sonra altını kapatıp soğumaya bırakın.  
Soğuyunca salatalıkların üzerine döküp kapağını kapatın.  
Buzdolabında muhafaza edin. 1 haftanın sonunda yenilebilir.

