



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMURA İÇİN TUZ

5 kilo iri tuz
50 gram tozşeker
30 gram güherçile (potasyum nitrat)

Hepsini birlikte karıştırıp, ağzı kapalı bir kutuya koyunuz ve kullanmak üzere saklayınız.

Not: Bu reçetede hazırladığımız tuzdan: 10 litre suya 1.400 gram tuz koyarsanız 12 derece; 10 litre suya 1.500 gram tuz koyarsanız 13 derece; 10 litre suya 1.600 gram tuz koyarsanız 14 derece; 10 litre suya 1.800 gram tuz koyarsanız 15 derece; 10 litre suya 2.500 gram tuz koyarsanız 20 derece salamura olur.