



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK TURŞUSU (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 Kg Turşuluk Salata
150 Gr iri Tuz (Kaya Tuzu)
250 Ml Sirke
10-15 Diş Sarımsak
8-10 Adet Tane Karabiber
30 Gr Toz Şeker
15-20 Adet Nohut
½ Kereviz Yaprağı
Saf Su

Turşuluk salatalıklar yıkanır. Yıkama suyundan bekletilmeden kavanoza doldurulur. Aralarına sarımsak, nohut, karabiber ilave edilir.

Sirke, su, tuz ayrı bir yerde karıştırılarak turşu suyu hazırlanır.

Bu su salatalıkların üzerine tamamen örtecek şekilde kavanoza doldurulur ve üzerine kereviz yaprakları konulur ve kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.

8-10 gün kadar normal bir ortamda bekletildikten sonra serin ve güneş görmeyen bir yerde saklanarak turşu olgunlaştırılır.

Turşunun oluşma süresi 1 aydır. Ancak ideal lezete 2 ayda oluşur. 15 güne bir kontrol edilerek suyunun eksilmesi varsa turşu suyu ilave edilmesi gerekir.

