



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SALATALIK TURŞUSU (ÇUBUK ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Salatalık
Üzüm sirkesi
Su
Dereotu
Defne yaprağı
Acı biber
Sarımsak
Karabiber
Nohut
Limon tuzu
Tuz

Tarlardan toplanan salatalıklar ayırma makinasında en küçük boyuttan en büyüğe kadar ayrılır. 0-1-2 ve 3 numara olarak ayrılır. Salatalıklar yıkanır ve iğneleme makinasında iğnelenerek çekirdek kısmının hazırlanan suyla teması sağlanır. Salatalıklar tekrar yıkama havuzlarında yıkandıktan sonra 20 kilogramlık tenekelere konulur. Daha önce hazırlanan tuzlu su (su, tuz, üzüm sirkesi) tenekelere koyulur. Bir müddet bekletildikten sonra üzerine dere otu, defne yaprağı, acı biber, sarımsak, karabiber, nohut ve limon tuzu konularak tenekelerin ağzı kapatılır. Bir kaç gün sıcak ve güneş almayan bir ortamda bekletilir, daha sonra serin bir ortama alınarak depolanır. 20 gün sonra tüketime hazır hale gelir.



