



SALATALIK TURŞUSU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

2 kg. salatalık
10 tane karabiber
2 baş sarımsak
1 su bardağı iri tuz
1 bağ nane
2 şişe üzüm sirkesi

Salatalıklar yıkanır, kurutulur. Bıçağın ucu ile küçük yarıklar açılır. Sarımsaklar soyulur. Bir kavanoza tane karabiberler, ardından salatalıklar ve sarımsaklar yerleştirilir. Bir tencerenin içine sirke ve tuz konularak tuzun erimesi sağlandıktan sonra sirke biraz ılıtılıp kavanoza dökülür. En üste de yıkanmış ve kurulanmış naneler dizilerek kapak sıkıca kapatılır. Bir hafta bekledikten sonra servis edilir.

