



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK TURŞUSU

2 kg kornişon salatalık
15 diş sarımsak
5-6 dilim limon
Kavanozun en üstünü kapatacak kadar maydanoz, ayıklanmamış
Turşu suyu için;
8 su bardağı su
4 yemek kaşığı kaya tuzu
4 çay kaşığı limon suyu
2 su bardağı üzüm sirkesi
Turşu suyunu kontrol etmek için 1 adet yumurta

Kornişon salatalıkların iki ucunu kesin ve üzerlerine küçük delikler açın. Bu şekilde sirke salatalığının içine daha iyi işleyecek ve olgunlaşmalarını hızlandıracaktır.

Salatalıkları bir kavanozun içine yerleştirin. Cam veya plastik kavanoz kullanabilirsiniz. Sarımsakları ikiye bölün ve salatalıkların ardından kavanoza ekleyin.

Dilim limonları da salatalıkların aralarına yerleştirin, bu da aromayı arttırmak ve olgunlaşmayı hızlandırmak için iyi bir çözüm.

Artık turşu suyunu hazırlamaya başlayabiliriz. Bunun için yaklaşık 2 litre suyun içine 4 yemek kaşığı kaya tuzunu ekleyip karıştırın. 2 su bardağı üzüm sirkesini de ekleyin. Hazır olup olmadığını anlamak için bir yumurtayı turşu suyunun içine bırakın, eğer yüzüyorsa yeterli miktarda tuz koymuşsunuz demektir. Aksi takdirde daha fazla tuz ekleyerek karışım oranını düzeltebilirsiniz.

Turşu suyunu da kavanoza ekleyin. Son olarak kavanozun üstünü maydanoz ile kaplayın ve kapağını kapatın. Bu işlem turşunun bozulmasını ve malzemelerin suyun üzerine çıkmasını engeller.

Serin yerde bekletin, turşunuz 3-4 hafta içerisinde hazır olacak, afiyet olsun!

Not: Turşuyu kornişon tipi olmayan salatalıkla da yapabilirsiniz, bu durumda küçük boylarda ve iri çekirdekli olmayan salatalıkları tercih etmelisiniz. Eğer turşu suyu çok tuzlu olursa, suyla seyreltebilirsiniz. Bu durumda bozulmaması için mutlaka dolapta saklamanız gerekir.

