



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK TURŞUSU

3-4 kilogram küçük körpe salatalık
2-3 dal kereviz yaprağı
1 baş sarımsak
1 demet dereotu
2-3 adet defne yaprağı
1 litre su
6 çorba kaşığı tuz

Salatalıkları bir iğneyle delin. Kavanozun dibine ince limon dilimleri yerleştirin. Salatalıkları iyice sıkıştırın. Aralarına sarımsak, defne yaprağı ve kereviz yaprağı sıkıştırın. İnce limon dilimlerini, dıştan görülecek şekilde kenarlara yerleştirin.

1 litre kaynatılmış ve kireçsiz suya, 6 çorba kaşığı rafine kaya tuzu koyarak salamurasını hazırlayın. Tuz iyice eridikten sonra kavanoza boşaltın. Salamuranın, salataların üstünü örtecek ölçüde olması gerekiyor. Defne yaprakları ve dereotu ile örtüp kavanozun kapağını sıkıca kapayın. 18-20 derece sıcaklıkta, üzerinde biriken köpüğünü zaman zaman temizleyerek 3-4 hafta bekletin.

