



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK TURŞUSU

1 kg salatalık
0.5 lt üzüm sirkesi
1 baş sarımsak
1,5 çorba kaşığı tuz
1 avuç acı biber (arnavut biberi)
Birkaç dal maydonoz

Salatalıkları yıkayıp kurulanır. Kavanozun içine yer kalmayacak şekilde yerleştirilir. Aralara sarımsak, biber ve maydonoz da yerleştirilir. Kavanozu tamamen doldurunca tuzlu sirke karışımı boşaltılır. Salatalıkların üzerine maydonoz serip, sirkeyle örttükten sonra kapağı sıkıca kapatılır. Turşunun dönmesi için direkt güneş almayan bir yerde yaklaşık 18 derece sıcaklıkta bir kaç hafta beklemesi gerekir. Turşu olduktan sonra ise daha serin bir yerde muhafaza edilmelidir.

