



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATALIK TURŞUSU

- 1 su bardağı soyulmuş sarımsak
- 4 yemek kaşığı kaya tuzu
- 3 kilo kornişon salatalık
- 3 su bardağı sirke
- Bir tutam maydanoz
- Bir avuç nohut
- 4 5 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı limon tozu

Salatalık seçimi yaparken kornişon almaya özen gösterin. Günlük tükettiğimiz salatalıklar ile kurulan turşu çabuk eriyebilir. Körpe salatalık kullanmak en iyisidir. İlk olarak salatalıkları yıkayın ve iğne yardımıyla iki yerden delin. Ardından sarımsakların hepsini soyun. Eğer salatalık turşusuna biber de katmak istiyorsanız sivri, körpe biberleri tercih etmelisiniz. Biberleri de yıkadıktan sonra acısının iyice çıkmasını istiyorsanız uç kısımlarını bıçak yardımıyla hafifçe kesmelisiniz. Turşu için 4 ya da 5 kiloluk cam kavanoz kullanabilirsiniz. İlk olarak bir avuç nohudu kavanozun dibine koyun. Kavanozun içine deldiğiniz salatalıkları, soyulan sarımsakları ve uçları kesilen biberleri yerleştirin.

