



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK TURŞUSU

1 kiloluk kavanoza yetecek kadar turşuluk salatalık
1 çay bardağı üzüm veya elma sirkesi
1 yemek kaşığı kaya tuzu
Kaynar su

Önce salatalıkları yıkayın ve baş kısımlarını kesin. Ardından 2 diş sarımsağı 1 kiloluk kavanozların dibine atın. Salatalıkları da kavanoza yerleştirin. Arasına 1 yemek kaşığı kaya tuzu atın. 1 çay bardağı sirkeyi de ekleyin. Üzerine kaynar suyu dökün ve kavanozun kapağını kapatın. Salatalık turşusunun püf noktası musluk suyunun kullanılmamasıdır. Musluk suyu turşuyu çabuk yumuşatır. Salatalık turşusu hazır.

