



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK TURŞUSU

<https://www.karaca.com>

- 1 kilogram taze salatalık
- 2 yk tuz
- 2 sb su
- 1 sb beyaz sirke veya üzüm sirkesi
- 2 diş sarımsak
- 1 çb tane karabiber
- 1 çb hardal tohumu
- 2-3 adet defne yaprağı
- 2-3 adet kırmızı biber

Salatalık turşusu yapımı için öncelikle salatalıkları iyice yıkayın ve kurulayın. Uç kısımlarını kesin. Cam bir kaba yerleştirin. Kabin içine sığacak kadar kullanmaya özen gösterin. Bir tencerede 2 su bardağı suyu kaynatın. Kaynamış suya 2 yemek kaşığı tuz ekleyin, karıştırarak tuzu eritin. Tuzlu suyu soğumaya bırakın. Soğuyan tuzlu suyu cam kaba dökün. Üzerine 1 su bardağı sirkeyi ekleyin. Sarımsakları soyun, bütün olarak üzerine ekleyin. Taze soğanları, defne yapraklarını da ilave edin. Tane karabiber, hardal tohumu, isteğe bağlı olarak kırmızı biber, pul biberi de üzerine serpin. Kabi sıkıca kapatın, oda sıcaklığında 2-3 gün bekletin. Bu süre zarfında fermente olacaktır. Fermente olma süresi sıcaklığa bağlı olarak değişebilir. Daha sıcak hava koşullarında fermente olma süresi daha kısa olabilir.

Lezzeti tamamen sizin damak zevkinize bağlı olarak değişebilir. İsteğe bağlı olarak daha fazla bekletip ekşimsi bir tat elde edebilirsiniz.

İstediğiniz tat, kıvama geldiğinde kabınızdaki karışımı buzdolabına alın, soğutun. Soğutulmuş turşularınızı tüketebilirsiniz.

Sıcak suyla salatalık turşusu kütür kütür ve lezzetli olur. Kaynar suyla salatalık turşusu yaparken baharatları damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

