SALATALIK TURŞUSU

3-4 kg. küçük, körpe salatalık
2-3 dal kereviz
1 baş sarımsak
1 adet ayva
1 adet limon
Tuz

Salatalıkları yıkayıp, temiz passız bir iğne ile birkaç yerinden deliniz.
Bir kavanoza muntazam dizip aralarına limon dilimleri, yıkanmış, kabuklan soyulmuş ayva dilimlerini kavanozu dıştan güzel gösterecek şekilde koyunuz.
Sarımsakları kerevizi soyup, salatalıkların aralarına serpiniz.
Üzerine çıkacak miktar kadar tuzlu su hazırlayıp koyunuz (1 lt. suya 35-40 gr. tuz hesabı ile).
Kavanozun ağzını kapatınız.
2-3 hafta sonra turşu yenecek hale gelir.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 09.02.2022

© lezzetler.com tarif no:20100 • adı:Salatalık Turşusu • gönderen:Elvin • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:16