



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIYAR TURŞUSU

Dibine bir asma yaprağı konmuş kavanoza taze ve körpe hıyarları yıkayıp dikine dizerek doldurunuz, üzerine 1 - 2 filiz ile 1 yaprak koyarak üstüne baskı tahtası koyunuz. Kararında tuzlu su yapıp kavanoza doldurarak ağzını kapayıp güneş gören bir yere bırakınız. Ertesi gün açıp, hıyarlar tuzu çekmiş bulunacağından tekrar biraz tuz ilâve ederek sallayıp kapayınız. Böylece her gün sallarken tuzunu yoklayınız. Turşu da sararıp olunca tuz koymak gerekmez.

Not: Her sallayışı 3 - 4 kere tekrar edip kapayınız. Hıyarlar olgun, içli ve bostan bozuğu gibi yamuk yumuk olursa daha nefis olur. Sirkelisini yapmak isterseniz, kavanoza yaprak ve filiz koymayınız; su yerine de tuzlu sirke koyunuz. Ayda bir sirkesi değiştirilirse 1 yıl dayanır.

