



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIYAR TURŞUSU

Hıyar turşusu hem sirkeli hem de salamuralı yapılabilir. Bunun için körpe ve küçük hıyarlar seçilir. Bunlar iyice yıkandıktan sonra bir kevgirde süzülür. Hıyarlar, iyice süzildükten sonra büyük bir kavanoza yanlamasına veya diklemesine düzenli bir şekilde yerleştirilir. Bunun üstüne dilim dilim doğranmış bir limon yerleştirilir ve hıyarların üstü tamamiyle örtülünceye kadar tuzlu sirke dökülür. Temiz ve düzgün bir tahta ve bunun üstüne konmuş temiz bir taşla bastırılır ve turşunun oluşması beklenir. Hıyar turşusunun salamurayla hasırlanmasını isteyenler, hıyarları kavanoza istiflemeyen önce lahana turşusunda olduğu gibi tülbente sarılmış ekmekle hamur koymalı, salamurayı da lahana salamurasını hazırlar gibi hazırladıktan sonra hıyarların üstüne dökmeli, bunların üstünü de temiz tahta ve taşla bastırmalıdır.
