



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK TURŞUSU

2.5 kg salatalık
Yarım su bardağı temizlenmiş sarımsak
4 yemek kaşığı kalın tuz
3 su bardağı sirke
4 su bardağı su
1 tutam maydanoz
10-15 adet acı biber
1 tatlı kaşığı limon tuzu

Ön hazırlık olarak salatalıklarımızı güzelce yıkayalım.

Sarımsakları soyalım.

Biberlerin acısı kolay çıksın diye uçlarını çok az keselim.

Turşu kavanozuna salatalıkları mümkün olduğunca çok salatalık sığdıracak şekilde yerleştirelim.

Aralar biber ve sarımsak da serpererek tüm kavanozu dolduralım.

Sıra geldi turşumuzun sirkesine. Eğer kolaylık olsun isterseniz çok bilinen bazı markaların hazır turşuluk sirke karışımları bulunuyor, bunları kullanabilirsiniz. Ben genelde sirke ve suyu neredeyse yarı yarıya kullanırım, Bu tarifte önce 600 ml kadar sirkeye 4 yemek kaşığı tuzu ekleyip karıştırdım ve kavanoza boşalttım.

Üzerini de normal su ile doldurdum, 4 su bardağı da su aldı. (toplamda 1.5 lt kadar) Tabi ki bu ölçü sizin salatalıkları ne kadar sıkı doldurduğunuza göre değişir. Dilerseniz siz de göz kararı neredeyse kavanozun yarısına yaklaşacak kadar sirkeyi ilave edip kalanını da su ile doldurabilirsiniz.

Kavanoz dolduktan sonra 1 tatlı kaşığı limon tuzunu da ekleyip ağzını bir tutam maydanozla kapatın ve kavanozu sıkıca kapatın.

Sirkenin ve suyun güzel karışması için kavanozu kendi etrafında şöyle bir iki çevirin.

Şimdi sıra geldi turşumuzun dönmesi için beklemeye, güneş almayan kuru bir yerde 1 hafta-10 gün içerisinde turşumuz soframıza getirmeye hazır olacaktır.

