



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATALIK TURŞUSU (SİRKE DEN)

Önce salatalar yıkanıp kurulandıktan sonra büyük bir kevgir içerisine koyup üzerine ağır bir cisim koyarak, 24 saat kendi haline bırakmalıdır.

Tuzla karıştırılmış sirke hazırlanıp turşu kabına, güzelce istif edilmiş salatalıkların üzerine dökmelidir. Üzerine ağır bir cisim konmalıdır. Bu ağır cisim, temiz bir deniz kaya parçası olmalıdır ve kavanoza uyacak bir tahta üzerine konmalıdır. Çünkü, demir ve saire madenlerin sirke temasları asitler bakımından uygun değildir.

Not: Her ay, sirke değiştirmek, turşunun lezzetini muhafazasını temin etmek olacağından, ihmal etmemelidir.
