SALATALIK TURŞUSU YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Salatalık turşusu tadı ve dokusu ile birçok kişinin favori atıştırmalıklarından biridir. Bu lezzetli turşuları kornişon ile de yapabilirsiniz. Kütür kütür salatalık turşusu tarifini evde yaparken aşağıdaki püf noktalarını göz önünde bulundurmak daha lezzetli sonuçlar elde etmenizi sağlayabilir.
Turşu yaparken en önemli unsurlardan biri taze ve kaliteli salatalıkların kullanılmasıdır. Yeşil, taze ve pürüzsüz olmasına dikkat etmeniz önerilir. Eğer kornişon kullanıyorsanız daha küçük ve çıtır olanları tercih edebilirsiniz.
Turşunun tadı kullanacağınız tuz ve sirke miktarına da bağlıdır. 1 kilogram için 2 yemek kaşığı tuz ve 1 su bardağı sirke kullanılabilir. Damak zevkinize göre bu miktarları ayarlayabilirsiniz.
Lezzeti fermente süresine göre de şekillenir. Salatalık turşusu kaç günde olur sorusuna cevap arıyor olabilirsiniz. Daha uzun süre bekletmek daha ekşi tat elde etmenizi sağlar. Turşularınızın istediğiniz lezzete ulaştığını düşündüğünüzde kabını buzdolabına alıp soğutabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:175286 • adı:Salatalık Turşusu Yapımının Püf Noktaları • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 14:32