# ŞALGAM

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 baş sarımsak, dişlere ayrılmış, soyulmuş
2 adet orta boy şalgam turbu, doğranmış
1 kg mor havuç, kalem gibi doğranmış
2 çorba kaşığı kaya tuzu
2 çorba kaşığı limon suyu
Mayası için:
2 lt su, kaynamış ve soğutulmuş
3-4 dilim ekmek, ekşi mayalı

Öncelikle mayayı hazırlayın. 2 litrelik cam bir kavanoza suyu koyun. İçine ekmek dilimlerini bütün olarak ilave edin.
Ekmeklerin su üstüne çıkmaması için başka bir su dolu cam kavanozla ekmeklere baskı yapın. Son olarak ağzını hava alabilecek şekilde tülbentle kapatın. Kullandığınız ekmeğin ekşi mayalı olması salamura için önemlidir.
Bu şekilde serin bir ortamda 2 gün bekletin.
2 gün bekleyen mayayı süzerek ekmeklerden ayırın.
3 litrelik bir kavanozun içine önce sarımsakları sonra şalgamları ve havuçları atın.
Mayanıza tuz atarak tadını ayarlayın ve sebzelerin içine dökün. Limon suyunu katın.
Aynı şekilde sebzelerin suyun dibinde kalmalarına dikkat edin.
Ağzını sıkıca kapatın ve serin, karanlık bir ortamda 20 gün kadar bekletin.
20 günün sonunda ince bir süzgeçten geçirin.
Soğuk olarak, arzu ederseniz içindeki havuç parçalarıyla servis edin.

Not: Şalgam için kullanılan kabın cam olması tadı bakımından son derece önemlidir. Türk mutfağında içecekler her zaman şekerli olmaz. Tuzlu içeceklerin apayrı bir yeri vardır, bunlar içinde en ilginçlerinden biri de şalgamdır. Kara havuç olarak da anılan mor havuç ve şalgam turpunun birlikte fermente edilmesiyle yapılır. Maya olarak bulgur veya ekşi mayalı bir ekmek kullanılabilir. Acılı acısız olarak iki türlü yapılır. Kebapların yanında vazgeçilmez bir eşlikçidir.

© lezzetler.com tarif no:172703 • adı:Şalgam • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:04