



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM TURŞUSU (ÇELEM TURŞUSU) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

3 kg. şalgam (çelem)
1 su bardağı bulgur unu
1 kg. siyah havuç (keşir)
Bir parça maya

YAPILIŞI

Bulgur unu, maya ile yoğurulur. Bir beze sarılıp dinlendirilir. Ekşiyince bir miktar su içinde eritilip tel süzgeçte süzülür. Şalgamlar yıkanıp soyulur, dilimlenir. Havuçların üstleri kazınıp uzun şeritler halinde kesilip kavanoza yerleştirilir. Mayalı karışım eklenir. Bunun üzeri su ile kaplanır ve kavanozun kapağı kapatılır. Suyu kırmızılaşıp şalgamlarda ekşime oluncaya kadar bekletilir. Aynı malzeme ile kolay usulde şalgam turşusu yapmak mümkün; şalgamlar doğranır, tuzla ovulur, 2-3 gün bekletilir. Sonra bol su ile yıkanır. Havuçların kabukları soyulur. Kavanoza bir kat şalgam, bir kat havuç dizilir. Üzerine tuzlu su konarak ekşime ve kırmızılaşma oluncaya kadar kapağı kapalı olarak bekletilir. Sıcak ortamda daha çabuk ekşilenme ve renklenme olur.