# ŞALGAM TURŞUSU

Tuğrul Şavkay

1 kg. şalgam
Tuz
1 çay kaşığı taneli hardal
500 ml. üzüm sirkesi (2 su bardağı)
45 gr. tozşeker ya da pekmez (3 çorba kaşığı)

Şalgamları yıkayıp, kabuklarını soyun ve birkaç parçaya ayırın. Tencerede tuzlu su kaynatıp şalgamları içine atın. Bir taşım kaynatarak süzdürüp sudan alın. Soğuk sudan geçirin. Haşlama suyuna soğuyunca hardalı katıp iyice karıştırın. Şalgamları yeniden bu suya koyup iki saat bekletin.
Şalgamları, suyunu süzdürün ve kavanozların içine yerleştirin. Hardallı suyu yarı yarıya sirkeyle karıştırıp, içine şekeri ya da pekmezi katın. Kavanozların üzerini bu karışımla tamamlayın. Temiz bir taş ya da kiremit koyarak turşuyu bastırın ve kavanozun kapağını sıkıca kapatın.
Turşuyu 1 hafta bekletip, istendiğinde kepçe ile çıkararak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:160940 • adı:Şalgam Turşusu • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:28.04.2024 - 04:14