



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAM TURŞUSU

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Önce şalgamı soyup, ondan sonra münasip büyüklükte doğrayıp, gereği kadar yumuşayınca kadar suda pişirilip, sudan çıkarılır. Başka bir kaptaki soğutulur. Ondan sonra da iyice döğülmüş hardal koyup, iyice karıştırılır. (1-2) saat bekletilir. Sonra suyu süzülür. Bu sudan az bir miktarını sirke ile karıştırıp sonra azca (yani hissedilecek kadar) şeker yahut bal, yahut pekmezden bu suya katılır. Birkaç gün bekletilir. Sonra kullanılır.

Not: Gayetülgaye gailersiz latif turşu olduğundan başka, hazma ve göze dahi kuvvet verir. (Eğerci bu nevi haşlamaksızın da amel ederler amma rayihası (kokusu) güzel ve kullanması hoş olmaz. Ancak tez bozulmayıp (5-6) ay belki daha ziyade durmasına sebeptir. Gayri lütfü yoktur.
