SARMA TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Turşu yapmak için yeteri kadar sarma alınır. Yapraklan tek tek ayrılır.Keskin bir bıçakla uzun şeritler halinde kesilir. Sarmayı yıkamaya gerek yoktur. En dıştaki iki kabuk atılınca geriye kalanlar temizdir. Çünkü hava ile temasları yoktur. Kesilen şeritler kaynar suya alıldıktan hemen sonra alınıp süzülmeye bırakılır. Kavanoza koyarken aralara tuz serpilir. En sonunda da sarmalan örtecek kadar sirke konur. Kavanozlar sıkıca kapatılır. Onbeş gün sonra turşu yenmeğe hazırdır.

Not: Sarma, diğer adı ile sarma lahanası 1955?1i yıllara kadar yalnızca kış ve ilkbaharda yetişirdi. Sonradan İngiliz Sarması adı allında daha küçük ve daha sert türler yetiştirilmeye başlandı. Bugün Kıbrıs?ta yaklaşık on ayrı tür sarma yetişir. Yerli sarma ortadan kalkmıştır. Ancak turşu için hangi tür olursa olsun aynidir.

© lezzetler.com tarif no:119606 • adı:Sarma Turşusu (Kıbrıs) • gönderen:sarı toka • indirme tarihi:17.05.2024 - 16:14