



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SARMA TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Turşu yapmak için yeteri kadar sarma alınır. Yaprakları 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 alındıktan hemen sonra alınıp süzölmeye bırakılır. Kavanoza koyarken aralara tuz serpilir. En sonunda da sarmaları örtecek kadar sirke konur. Kavanozlar sıkıca kapatılır. Onbeş gün sonra turşu yenmeğe hazırdır.

Not: Sarma, diğer adı ile sarma lahanası 1955[?]1 yıllara kadar yalnızca kış ve ilkbaharda yetişirdi. Sonradan İngiliz Sarması adı altında 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 aynıdır.

---