



TSARSKA TURSHIYA (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

Lahana
Havuç
Karnabahar
Kamber biber
Kereviz
Karabiber
Salamura için:
3 l su
2 l sirke
0.25 l ay çiçeği yağı
12 çorba kaşığı iri tuz
2-3 çorba kaşığı bal
1.5 kg şeker
4-5 defne yaprağı

İri doğranmış sebzeler kavanozlara doldurulur. Her kavanozun dibine 5-6 tane karabiber koyulur. Salamura malzemeleri büyük bir kap içinde karıştırılır ve kaynamaya başlayınca kadar kaynatılır. Kavanozlar sıcak salamura ile doldurulur, kapatılır ve kapakları üzerine ters döndürülür. Soğuduktan sonra serin yerde muhafaza edilirler.

