TURŞU HAZIRLAMA ÇEŞİTLERİ

Turşular yapıldıkları sebze ve meyvelere değişik bir lezzet katarak, uzun süre saklanmalarını sağlar. Salatalardan sonra sofralarımızın iştah açıcı unsurlarıdır. Turşular iki türlü hazırlanır.

Tuzlu suyla: 1 litre suya 1-2 çorba kaşığı kayatuzu konarak, hazırlanan salamura suyuna, yıkanmış, temizlenmiş sebze ve meyvelerin eklenmesiyle hazırlanır.

Sirkeyle: 1 litre sirke için 10 gram kayatuzu hesabıyla salamura hazırlanır. Turşu, sebze ve meyveler çiğken hazırlanır. Haşlanarak yapılan turşuları çabuk tüketmek gerekir. Her iki şekilde de mayalanmayı hızlandırmak için salamura suyuna çok az nohut, ekmekiçi ve şeker katılabilir. Turşuları uzun zaman saklamak için hava ile temas ettirmemek gerekir. Sentetik tuzla yapılan turşular çabuk erir. Onun için turşu yaparken kayatuzu kullanmanız yerinde olacaktır.

Turşu kurulan su çok temiz ve mikropsuz olmalıdır. Turşu suyunu kullanmadan önce 10 dakika kaynatın. Fazla kireçli sularla turşu kurulmaz. Kullanacağınız sirkenin de saf ve açık renkli olması gerekir.

Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020

© lezzetler.com tarif no:35369 • adı:Turşu Hazırlama Çeşitleri • gönderen:depar • indirme tarihi:28.05.2024 - 04:14