



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TURŞU LİMONLA MI SİRKEYLE Mİ YAPILMALI?

Sofralarımızdan eksik etmediğimiz hemen herkesin damak tadına uygun olan turşu kimilerine göre limonla, kimilerine göre ise sirke ile kurulan denilse de halen bir netlik kazanamamıştır. Bilinen şudur ki sadece limonla kurulan turşular vardır. Sirke ile yapılan turşular da... Sirke ile turşusu kurulan sebzelere, patlıcan kelek, acur, salatalık, pancarı, limon ile turşusu kurulan sebzelere; beyaz ve kırmızı lahanayı söyleyebiliriz. Bazı sebze ve meyvelerde ise ne sirke ne de limon suyu kullanılıyor. Turşu yapmaya en elverişli meyveler; kavun, karpuz, elma ve üzümdür. Turşular daha çok sebzelerden yapılır. Bunların en başında salatalık, patlıcan, domates, biber, lahana, fasulye, pancar ve havuç gelmektedir.

---