



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## TURŞU YAPIMINDA HANGİ SİRKE?

Genelde birçok kişi turşu tarifinde üzüm sirkesi kullanır. Turşucular tatlı malzemelerinden yapılan turşuların limon sirkesi ile diğer malzemelerden yapılan turşuların ise üzüm sirkesi ile daha lezzetli olduğunu belirtiyor. Turşuda kullanılan malzemeye göre sirke kullanımı değişiyor. Uzmanlar ev sirkesiyle yapılan turşunun daha lezzetli olduğunu belirtiyor. Çünkü satılan sirkelerde kullanılan katkı maddeleri turşunun gerçek lezzetini engelliyor. Turşu yapımında genel olarak üzüm sirkesi kullanılıyor. Biber turşusu ise en güzel limon sirkesiyle yapılıyor. Turşu yapımının püf noktası ise kullanılan sebze veya meyvelerin taze olmasıdır.

---