



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞU İÇİN TUZ LİMON VE SİRKE SEÇİMİ

Uzmanlar turşunun hem limon hem de sirkeyle yapılabileceğini belirtiyor. Özellikle kelek, patlıcan ve pancar çeşitlerinin sirkeyle yapıldığında daha lezzetli olduğunu söylüyorlar. Evde turşu yapımında en çok zorlanılan konu ise limon ve sirke oranlarını ayarlamak. Turşu yapımında üzüm sirkesi ve kaya tuzu kullanmak daha iyi sonuç verir. Rafine sofrata tuzları, çok kalın, hiç işlem görmemiş tuzlar turşu için uygun değildir. Sofra tuzu turşunun yumuşamasına hiç işlem görmemiş tuzlar ise içeriğindeki yabancı maddeler yüzünden tadının ve kalitesinin bozulmasına neden olabilir. Sirke, turşu içinde oluşabilecek zararlı mikroorganizmaların yok olmasını sağlar. Turşu yapımında asit düzeyi yüzde 4-5 civarında olan saf üzüm sirkesi tercih edilmelidir. Türk sinemasının unutulmaz Neşeli Günler filminden hemen hemen herkesin aşına olduğu sirke ve limon tartışması devam etse de uzmanına göre, sirke ve limonun turşuya aromadan başka bir katkısı bulunmuyor. Her sebze, fermantasyon sürecini kendi özelliğine göre tamamıyor. En doğrusu deneyerek kendi damak zevkinize göre ayarlamak.

