



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞU HAKKINDA

Turşu kurmak, esasen çeşitli sebze ve meyvelerin salamura adı verilen tuzlu, asitli bir çözeltide bir süre bekletilerek, uzun süre saklanabilecek hale getirilmesi işlemine deniliyor. Kışa hazırlığı da ifade eden turşunun arkaik kültürde, ilk kez topraktan yapılma büyük boy küpler içerisinde kurulumunun yapıldığını öğrendim. İşte bu sebeple, turşunun çok eski tarihlere dayanan bir Türk geleneği olduğunu söyleyebiliriz. İnsanlığın sirke ve tuzu tanımlarından sonra turşu yapmaya başladıklarını düşünerek, ne kadar uzun zamandan beri yapıldığına dair fikir sahibi olabiliriz.

