



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULAR

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Taze yeşilliklerin yetişmediği kış günlerinde turşular devreye girerdi. Turşu, adını Farsça ekşi sözcüğünden alır. Yaz sonunda sebze ve meyvelerle turşu kurmak, Türk evlerinde yaşayan önemli bir gelenektir.

Turşular çok çeşitlidir. Lahana, sivri biber, salatalık turşuları başta olmak üzere karışık turşular, can eriği, çağla badem, kiraz gibi meyveler veya bamya, acur, pancar gibi sebzelerle yapılanlar dışında patlıcan ve lahanayla sarma şeklinde yapılan turşular da vardır.

Turşu sofraya damak canlandırıcı, iştah tazeleyici olarak gelir, bazı yemeklerin olmazsa olmaz eşlikçisidir. Kuru fasulye-pilav ya da köfte yanında mutlaka turşu aranır.
