



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞU

Tuzlu suda veya sirkede bırakılarak mayalandırılıp özel bir kıvama getirilmiş bazı sebze ve meyvelerdir. Turşu yemeklere tad vereceği gibi iştah da açar.

Turşu değişik sebze, hattâ meyvelerin baharatlı sirke içinde saklanmasıyla kurur. Turşular her ne kadar yukarıda belirttiğimiz gibi meyvelerden de kurulabilirse de, meyve turşuları fazla kullanılmaz.

Turşuyu kurarken sebzelerin, sert ve özellikle belirtilmedikçe küçük olmalarına dikkat etmek gerekir. Turfanda sebzeler, turşu hazırlanmasında iyi sonuç vermezler. Dikkat edilmesi gereken bir başka nokta da, kullanılan sirkenin en iyi kalite sirke olmasıdır. Ülkemizdeki kaliteli olmayan sirkeyi kullanmadan önce alüminyum bir tencerede orta ateşte 3-4 dakika kaynatıp keskinleştirdikten sonra, süzerek kullanmanızı öğütürüz. Son olarak turşunun, sirkeli ve baharatlı suyunu, bir başka deyişle mayasını hazırlarken, sirke asidinin tencerenin bakır ya da kalayla tepkimeye girip zehirlenmeye yol açmaması için, paslanmaz çelik, alüminyum ya da emaye kaplı tencereler kullanılmalıdır.

Turşuyu kurarken, kavanozun üstüne ancak kavanozun ağzından geçecek büyüklükte temiz bir tahta koyup, üstüne temiz bir taş yada benzeri bir şeyle ağırlık yaparak bastırmak gerekir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.03.2023