



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞULAR

Aromalı sirke veya tuzlu suda saklanan, sebze veya meyvelerden yapılan bir çeşnidir. Hint kökenlidir. Yumuşak ve gevrek yapıya sahip olan sebze ve meyveler çiğken turşu yapılır; ancak sert olan bazı sebzeler ve meyveler pişirildikten sonra turşu yapmaya hazır hâle gelir. Karışık olarak yapılabildiği gibi tek bir çeşit olarak da (salatalık turşusu gibi.) hazırlanabilir. Etlere, yahnilerin, bulamaçların yanında, aperatif olarak ve ordövrlerde malzeme olarak ve çeşitli salata ve salata soslarının yapımında kullanılırlar. Örneğin salatalık turşusu, ravigote, gribiche, reforme gibi. Soslara ve karışık salatalarda çok kullanılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.03.2024