# TURŞULARDA TURŞU SUYU VE TUZ ORANI

Lezzetli bir turşu elde edebilmeniz için, salamuradaki tuz oranının iyi ayarlanması gerekmektedir. Aksi halde, turşunuz ya yenemeyecek kadar tuzlu olur, ya da tuzu az olur. Tuz oranının az olması, istenmeyen zararlı canlıların üremesine ve turşunun yumuşamasına yol açar.
80 gram tuz, 1 litre suda eritilir. Eğer bir litreden fazla salamura gerekli ise, suyun her litresi için 80 gram tuz hesaplanır. Eğer tuz tartma imkânınız yok ise, o zaman pratikte şöyle yapın: Suyun her litresi için, 5 yemek kaşığı silme tuz hesap edin. İsterseniz, turşuya salamuranın %10'u oranında sirke ilave edebilirsiniz. Yani 5 litre su eklediyseniz, yarım litre sirke ilave edin.
Turşu yapacağınız sebzeleri seçerken, sert, taze, kabuklarının parlak görünümlü ve zedelenmemiş olmasına özen gösterin. Sebzeler ne kadar taze ve diri olursa, turşunun dayanma süresi o derece artar.
Turşuluk tuz olarak mutlaka iri kaya tuzu kullanın. Çünkü rafine tuz turşunun kısa zamanda yumuşamasına neden olur.
Turşu bidonuna sebzeler yerleştirildikten sonra, ayrı bir kapta hazırlanan turşu suyu, sebzeleri örtecek şekilde bidona doldurulur. Turşunun, ekşimesi için 18~20°C sıcaklıkta 4-6 hafta bekletin. Turşu olgunlaştıktan sonra, daha serin bir yerde muhafaza edin. Turşunun üzerinde beyaz, kalın bir zar halinde maya tabakası oluşur, bunu temizleyin.

© lezzetler.com tarif no:136099 • adı:Turşularda Turşu Suyu ve Tuz Oranı • gönderen:yerküre • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:23