



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TURŞU KURMANIN PÜF NOKTALARI

1. Taze ve sert biberler kullanın: Turşunun hızlı bir şekilde olgunlaşması için taze ve sert biberler kullanmanız gerekir. Yumuşak veya çürümüş biberler turşunun bozulmasına neden olabilir.
2. Biberleri ince dilimleyin: Biberleri ince dilimler halinde kesmek, turşunun daha hızlı olgunlaşmasına yardımcı olur. İnce dilimler halinde kesilen biberler, turşu suyunu daha hızlı emer.
3. Tuzlama işlemini uzun süre yapmayın: Tuzlama işlemi, turşunun olgunlaşması için önemlidir. Ancak, tuzlama işlemini uzun süre yapmak turşunun daha geç olgunlaşmasına neden olabilir. Bu nedenle, biberleri tuzlu suya kısa bir süre batırın.
4. Limon suyu veya sirke ekleyin: Turşuların hızlı bir şekilde olgunlaşması için asitli bir ortam gereklidir. Limon suyu veya sirke eklemek, turşunun daha hızlı olgunlaşmasına yardımcı olur.
5. Turşuyu güneşte bekletin: Turşunun hızlı bir şekilde olgunlaşması için güneş ışığına ihtiyacı vardır. Turşu kavanozunu güneşli bir yere yerleştirerek, turşunun daha hızlı olgunlaşmasını sağlayabilirsiniz.

