



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TURŞU YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Rüzgar Sünbül

Turşu yapımı, ülkemizde çok yaygın bir gelenektir. Özellikle yaz aylarında sebze ve meyvelerin bol olduğu dönemlerde, ev hanımları turşu yapımına başlarlar. Ancak turşu yapmak sadece sebzeleri suya atmak değildir. İşin sırrı, turşunun ve kütür kütür olmasında yatmaktadır. Süs biberi turşusu, ve görüntüsü ile sofralarımızın vazgeçilmezlerinden biridir. Ancak bazen evde yapılan turşular, lokantalardaki kadar lezzetli olmazlar. Biz de size, süs biberi turşusunu lokantalardaki gibi kütür kütür yapmanın tekniklerini anlatacağım. Öncelikle, turşu yaparken kullanacağınız malzemelerin kalitesine dikkat etmelisiniz. Turşu yapacağınız sebzelerin taze olması ve kaliteli su kullanmanız gerekmektedir. Ayrıca turşu yapacağınız cam kavanozların da temiz ve hijyenik olması oldukça önemlidir. Fermantasyonu sağlaması için 4-5 adet nohut atabilirsiniz. Turşu için kullanılacak sebzelerin bastırılarak çok iyi sıkıştırılması gerekiyor. Ayrıca turşunun su oranı da çok az tutulmalı. Turşuyu kurduktan sonra minimum 2 hafta ile 1 ay arasında beklenmeli. Aksi takdirde turşu olgunlaşmıyor. Bu süre zarfında ise turşu kavanozunun kapağı kesinlikle açılmamalı. Çünkü bu durum fermantasyon işlemini bozuyor.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.03.2024