



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞU KURARKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

Öncelikle malzemelerinizi büyük bir özenle seçmeniz gerekir. Turşuluk malzemelerin içinde çürük bir parça olmamasına dikkat etmeniz son derece önemlidir. Çürük ya da zedelenmiş ürünler turşu içinde oluşması beklenen yararlı bakterilere engel olur.

Turşuyu cam kavanozlarda hazırlamanız oldukça önemlidir. Turşu uzun ömürlü bir yiyecektir ev bu süreç boyunca plastik ürünlere temas etmesi tercih edilir bir durum değildir.

Temizlik turşunun olmazsa olmazıdır. Kullanacağınız kapları önceden kaynatarak sterilize edebilirsiniz. Sebze ve meyveleri de iyice yıkayıp kurulamanız gerekir.

Salamura için şebeke suyu yerine içme suyu kullanmanız tavsiye edilir. Böylece zararlı bakteri oluşumunu engellemiş olursunuz.

Tuz miktarının dengeli olması gerekir. İnce sofr tuzu sebzelerin içine işleyeceği için yerken rahatsız edebilir. Salamura tuzu koruyuculuğu artırırken lezzeti üzerinde olumsuz etki yaratmaz. Turşu tarifleri için altın oran; 1 litre suya 2,5 çorba kaşığı tuz ve 1 çay bardağı sirkedir.

Turşunuzu karanlıkta ve oda sıcaklığında bekletmeniz önerilir. Turşunun yenmeye hazır hale gelmesi için ağız sıkıca kapalı olarak 4 ile 6 hafta arasında beklemesi gerekir.

Turşunun üzerinde beyaz bir tabaka oluştuğunda bu tabakayı temizlemeyi ihmal etmeyin. Bu tabakayı zamanında almazsanız küflenme sorunu ile karşılaşabilirsiniz.

