



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞU YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Turşu kurmaya salamura suyunun hazırlanmasıyla başlayın. Salamura için kullanılan musluk suyunun en az bir gece dinlendirilmesi gerekmektedir. 2 kilogram hazırlanacak turşu için 200 gram ince kaya tuzu kullanılmaktadır. Kaya tuzu, bir gece dinlendirilen suyun içinde iyice eritilmelidir. Kaya tuzu ne kadar fazla kullanılırsa, turşunun yumuşama ihtimali o kadar azalıyor. Turşular kavanoza arada boşluk kalmayacak şekilde dizilirken, arzu edilmesi halinde bir limon dilimlenerek aralara yerleştirilebilir. İstenirse 5-6 diş sarımsak, nohut, kereviz, maydanoz da turşuya eklenebilir. Fakat bu ilaveler, turşunun fermantasyonuna bir etki etmiyor, yalnızca farklı bir aroma sağlıyor. Bir başka püf noktası ise turşu kavanozunun kapağının sıkıca kapatılmasıdır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.03.2024