TURŞU KURMANIN PÜF NOKTALARI

Turşu için kullanacağınız sebze ve meyvelerin taze, çürük olmayan ve ortalama ayını boyda olmasına özen gösterin. Ya da aynı boyda doğramaya çalışın.
Turşu kurarken lezzet ve koku vermesi için salamuraya, sirke, sarımsak, kereviz yaprağı, maydanoz, nane, defne yaprağı, dereotu, limon, nohut, koruk, asma filizi, ekmek mayası ve şeker ekleyebilirsiniz.
Turşu kurarken plastik kaplar yerine cam kapları tercih edin.
Turşuyu kurduktan sonra mayalanma aşamasında taşmalar olabileceğinden turşu kavanozunuzu bir başka kap içine oturtun.
Turşunun olgunlaşması için 20-22 derece civarındaki bir sıcaklık uygundur. Daha yüksek sıcaklıklar sebzelerde şişme ve yumuşamaya neden olabilir.
Turşunuzu hazırladıktan sonra kavanozun kapağını sıkıca kapatıp, serin bir yerde olmaya bırakın.

Turşunuzun olma aşamasında köpüklenme başladığında, bu köpükleri bir kaşıkla alın. Daha sonra salamurayı bir kaba döküp boşaltarak havalandırın ve yeniden kavanoza dökün. Bu işlemi 3-4 gün tekrarlayın. Salamura eksilirse üzerine ilave edin.

Turşunuzun içindeki sebze ve meyveler sararmış, lezzeti ve kokusu değişmişse artık yenmeye hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:177084 • adı:Turşu Kurmanın Püf Noktaları • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 16:23