



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞUNUN PÜF NOKTALARI

Turşu yapmak, bir lezzet sanatıdır. Turşular yapıldıkları sebze ve meyvelere değişik bir lezzet katarak, uzun süre saklanmalarını sağlar.

Salatalardan sonra soframızın iştah açıcı bir yemeğidir. Turşu denildiğinde, tuzlu suda ekşitilmiş sebze ürünleri anlaşılır. Turşular iki türlü hazırlanır.

1- TUZLU SUYLA: 1 litre suya 1-2 kaşık çorba kaşığı kaya tuzu konarak hazırlanan salamura suyuna, yıkanmış, temizlenmiş sebze ve meyvelerin atılmasıyla yapılır.

2- SİRKEYLE: 1 litre sirke için 10 gr. tuz hesaplanarak salamura hazırlanır. Hem tuz, hem sirke kullanılacaksa bu nisbetler değişmez.

Turşu çiğden haşlanarak yapılır. Haşlanarak yapılan turşuları çabuk tüketmek gerekir. Her iki şekilde de mayalanmayı hızlandırmak için salamura suyuna çok az nohut, ekmeği içi, şeker katılabilir.

Turşuları uzun zaman saklamak için hava ile temas ettirmemek, kirli araç gereci içine sokmamak gerekir.

Sentetik tuzla yapılan turşular çabuk erirler. Onun için turşu yaparken rafine kaya tuzu kullanmak doğru olur.

Turşu kurulan su, çok temiz ve mikropsuz olmalıdır. Bunun için turşu suyunu kullanmadan önce 10 dakika kaynatmalıdır. Temiz ellerle turşu yapılmalıdır. Fazla kireçli sularla iyi turşu kurulmaz. Kullanacağımız sirke saf ve açık renkli olmalıdır.
