



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞUNUZU DOĞRU KURUN!

Turşu eğer düzgün kurulmazsa değişik hastalıkları olabilir. Bunlar; küflenme, salyalanma ve üzerinde beyaz çiçeklerin oluşması. Eğer bunların oluşmamasını istiyorsanız şunlara dikkat etmelisiniz.

- Turşunun tuzu ve ekşisi az olursa
 - Sıcak yerde tutulursa
 - Kullanılan su, mikrop ihtiva ediyorsa
 - Kabı hava alıyorsa
 - Kullanılan sebze ve meyveler bayat ve hastalıklı ise
 - Su turşularında yani sirke kullanılmadan yapılan turşularda, küflenme ihtimali daha yüksek olduğundan, suyun kaynatılarak soğumasında fayda vardır.
 - Küflenmeye mani olmak için eczanelerde satılan ve organik bir madde olduğu için zararsız olan, potasyum sorbat yani kalsiyum sorbat kullanılabilir.
 - Turşu için kullanılan kavanozların başka kokulardan ve tadlardan iyice arın dırılmış olması gerekmektedir. Aksi takdirde turşunun koku ve lezzetini etkileyebilir.
 - Cam kavanozlar ilk tercih edilmesi gereken olmalıdır.
-