



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞU

Mutfak kültürümüzün vazgeçilmez alışkanlıklarından biridir turşu! Tadına doymadığımız meyve ve sebzeleri kışın da tüketebilmek için her sonbahar ve kış mevsimlerinde kurduğumuz sevilen lezzet ve saklama yöntemi... Turşu kelimesi dilimize Farsça'dan girmiş. Ağzı yakan ve ekşi anlamlarında kullanılmış. Turşulamayı kısaca, tuzlanmış, sirkeye ya da limona yatırılıp bekletilmiş sebze ya da meyve olarak tanımlamak mümkün. Geçmiş hakkında ise çok fazla rivayet var. M.Ö. 10 bin yıllarına ait bulgularda turşu yapıldığına dair kalıntılar olduğu söyleniyor. Saray mutfağında turşuya düşkünlüğüyle biliniyor. Padişahların sofraya lahana turşusu olmadan oturmadığı, sarayın bazı bahçelerinin sadece turşuluk sebze meyve yetiştirdiği biliniyor.

