



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Çuğundur Turşusu

Pancar Turşusu



1 kq. Qırmızı çuğundur.
5 Ədəd dəfnə yarpağı
3 Ədəd qərənfil
10-15 Diş sarmısaq
1 Çay qaşığı şəkər tozu
Sirkə
2 Yemək qaşığı duz
Su

- # Çuğundurlar yaxşıca yıxandıqdan sonra üzəri örtəcək qədər suda yarım xaşlanır.
- # Suyu süzüldükdən sonra dairə şəklində doğranır.
- # Məvcud çuğundurları alacaq böyüklükdə ki bankaya çuğundurlar, aralarında döyülmüş sarmısaq , kəsilmiş dəfnə yarpaqları qoyaraq yerləşdirilir.
- # Çuğundur düzlümüş bankanı üçdə biri su ilə qalan bölümü sirkə ilə doldurulur. Quyu bir boşqaba sirkəli sulu qarışım boşaldılır.
- # Bankanın ən üstə qərənfil qoyulur, qapağı möhkəmcə örtülür.
- # Bankanın rəngi bənövşə rəng aldığı zaman turşu olmuş deməkdir.

Not: Çuğundur turşusu qurulduqdan bir neçə gün içində isti yerdə muhafizə edilir. Daha sonra sərin yerə alınır.