



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SALATALIK TURUSU



5 – 6 Adet düzgün salatalık
10 Di sarımsak
2 orba kaığı kaya tuzu
1 orba kaığı limon tuzu
Sirke Su
8 – 10 Dal maydanoz

- # Salatalıklar temiz yıkanır, suyu süzülür, alt ve üstten biraz kesilir.
- # 1 litrelik kavanoza uzunlamasına sıkı bir şekilde, aralarına dvlm sarımsak koyarak yerleştirilir.
- # Kavanozun içinde salatalıklar bulunurken, kavanozun yarısı su, yarısı sirke ile doldurulur.
- # Su ve sirkeli karışım kavanozdan çukur bir kaba boşaltılır, üzerine tuz ve limon tuzu konur, iyice karıştırılır.
- # Elde edilen karışım yeniden salatalıkların üzerine dökülür.
- # En üste, bütün maydanoz dalları yapraklarıyla konur.
- # Kavanozun kapağı sıkıca kapatılır.
- # Serin ve karanlık yerde saklanır.
- # 10 – 15 gün sonra servise hazır olur.

Not: Birkaç gün sonra salatalıklar, turu suyunu çekebilir, üzerine sade sirke ilave edilebilir.