Növlü Turşusu

Türlü Turşusu



1 kq. Xiyar
Yarım kq. Göy sivri bibər
Yarım kq. Göy pamidor
15- 20 Ədəd göy paxla
2 Ədəd kələk
2 Stəkan sirkə
4 Yemək qaşığı duz
1 Yemək qaşığı limon duzu
4-5 Dal cəfəri
1,5 Baş sarmısaq

Paxlaların 2 başı kəsilir, duzlu suda xaşlanır.
Yaxşıca yıxandıqdan sonra digər ləvazimatlar və xaşlanmış paxla eyni böyüklükdə doğranır.
Ləvazəmatları alacaq böyüklükdəki bir bankaya, tərəvəzlərarasına döyülmüşlər sarmısaq qoyaraq düzülür.
Bankaya sirkə qoyulur, qalan boş bölüm suilə tamamlanır.
Su və sirkə quyu bir qaba boşaldılır, üzrəinə duz, limon duzu qoyulur yaxşıca qarışdırılır.
Bankadaki tərəvəzlərinnüzərinə qarışım təkrar tökülür.
Turşunun suyu töküldükdən sonra bankanın içindəki havanın çıxması üçün , 1 gecə qapağı örtülməz.
Sabah kə, gün ən üstə cəfərilər qoyulur və qapağı möhkəm örtülür.
Hardasa 1 ay sonra xidmət ediləbilir.

Not: Növlü turşusuna fəslinə görə kələm, yerkökü kimi tərəvəzlər də əlavə edilə bilər.