



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

Kələk Turşusu

Kelek Turşusu



1-1,5 Kq çiy qovun
1 Stəkanı sirkə
1 Baş sarımsaq
4 Ədəd qənd
1,5 Yemək qaşığı qaya duzu
2 Dilim bayat çörək içi
1 Çay qaşığı limon duz
7-8 Budaq cəfəri
Su

- # Çiy qovunlar yaxşıca yuyulur, yekə isə bir neçə parçaya kəsilir.
- # Parçaların hər biri duzlanır. Duzlu şəkildə 4-5 saat dinləndirilir.
- # Çiy qovunların parçaları zaman sonunda təkrar yuyulur, duzları götürülür.
- # Turşu yapılacaq qabın dibinə bayat çörək içi qoyulur.
- # Üzərinə yuyulub suyu süzülən çiy qovun parçaları aralarına döyülmüş sarımsaq qoyularaq bərk yerləşdirilir.
- # Çiy qovunların üzərinə sirkə tökülür, bankanın qalan boş hissəsi su ilə doldurulur.
- # Su və sirkə dərin bir qaba boşaldılır, üzərinə duz, şəkər və qaya duzu qoyulur, qarışdırılır, təkrar çiy qovunların üzərinə tökülür.
- # Ən üstə bütün cəfərilər qoyulur və bankanın qapağı bərk bağlanılır.
- # Turşu olarkən köpük ola bilər, köpükləri alınıb üzərinə sirkə əlavə olunur.
- # 10 gün sonra servis edilə bilər.

Not: Çiy qovun turşusu yaparkən aralarına acı duru bibər də yerləşdirilə bilər.