



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

Yerkökü Turşusu

Havuç Turşusu



1 kq. Orta boy yerkökü
5-6 Ədəd yarpaqlı kərəviz dalı
1 Aş sarmısaq
1 Stəkan sirkə
1 Çay qaşığı şəkər tozu
1 Yemək qaşığı limon duzu
Su

- # Yerköklər yaxşıca yıxılır, qabıqları qazılır, 2 barmaq qalınlığında eninə doğranır.
- # Bankaya aralarına döyülmüş sarmısaq və kərəviz yarpaqları sıxışdırılaraq yerkökləri yerləşdirilir.
- # Yerköklərin üzəinə sirkə tökülür, bankada qalan boş bölüm suyla doldurulur.
- # Sirkəli su bir boşqaba boşaldılır, üzərinə qaya duzu, şəkər və limon duzu qoyulur yaxşıca qarışdırılır.
- # Qarışım yerköklərin olduğu bankaya təkrar tökülür, üst bölümünə qalan kərəviz yarpaqları qoyulur, qapağı möhkəm örtülür.
- # Qaranlıq və quru yerdə saxlanılır. 20-25 gün sonra xidmət edilir.

Not: Yerkökü turşusunun daha tez hazır olması üçün, yerkökləri yarım xaçlanaraq quruula bilər.