



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Eingelegte Gurken

Salatalık Turşusu



5-6 gerade Gurken  
10 Knoblauchzehen  
2 EL Kristallsalz  
1 EL Zitronensalz  
Essigwasser  
8-10 Petersilienzweige

- # Die Gurken sauber waschen, abtropfen an beiden Enden etwas abschneiden.
- # In einen Einmachglas mit einem Volumen von ca. einem Liter die Gurken und in die Zwischenräume die zerstampften Knoblauchzehen einlegen.
- # Während die Gurken im Einmachglas sind die eine Hälfte mit Wasser und die andere Hälfte mit Essig füllen.
- # Nun die gesamte Flüssigkeit in eine tiefe Schale ausschütten und Kristallsalz und Zitronensalz hinzugeben und gut vermischen.
- # Diese Mischung nun wieder in das Einmachglas füllen.
- # Auf die Gurken die Petersilienzweige legen.
- # Den Deckel gut verschließen.
- # Kühl und trocken lagern.
- # 10 -15 Tage später kann es serviert werden.

**Tipp:** Nach ein paar Tagen können die Gurken einen Teil der Flüssigkeit aufgenommen haben und man kann diese Menge dann mit Essig nachfüllen.