SALATALIK TURŞUSU



5 – 6 Adet düzgün salatalık
10 Diş sarımsak
2 Çorba kaşığı kaya tuzu
1 Çorba kaşığı 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 dövülmüş 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, turşu suyunu çekebilir, üzerine sade sirke ilave edilebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 488 | Adı: Salatalık Turşusu | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:41