ELMA TURÞUSU

Kategori : Turþular

Yayýnlayan Admin 2010/2/6

MALZEMELER: 1- 1kg.lýk cam kavanoz 2- 6 orta boy golden elma 3- 8-10 diþ sarýmsak 4- Tuz,kýrmýzý biber,elma sirkesi YAPILIÞI: Elmalarý soy ve dilimle,sarýmsaklarý soy ve ez. Çukurca bir kaba bir yemek kaþýðý kadar pul biber,dövülmüþ sarýmsak ve iki yemek kaþýðýna yakýn ince tuzu harmanla.elmalarý bu harmanýn içine boþalt.silkeleyerek veya kaþýk yardýmýyla iyice karýþtýr. Elmalarý dizer gibi kavanoza yerleþtir. Kabýn dibinde kalan sarýmsak karýþýmýný kavanozun en üstüne koy. 7-8-saat beklettikten sonra kaynamýþ ve soðutulmuþ suyu elma seviyesine kadar kavanoza ilave et.2 yemek kaþýðý kadar þirke yarým yemek kaþýðý kadar tuzu üzerine gezdir.aðzýný sýkýca kapat.turþunun erken olgunlaþmasýný itiyorsan oda sýcaklýðýnda tut. 8-10 içinde olgunlaþýr. Eðer daha geç olgunlaþmasýný düþünüyorsan serin yerde beklet.bir aya yakýn bir zamanda olgunlaþýr. NOT: 1-Ayný iþlemle fazla yumuþak olmayan armuttan turþu yapabilirsin. 2-Ayný iþlemle orta kararda yumuþamýþ KÝVÝ den de turþu yapabilirsin. Kivi turþusuna su ilave etmeðe gerek yok.Kendi suyunu fazla býraktýðý için kavanoz kendiliðinden dolar.gerekirse su ilave edersin.kivi ekþi olduðu için ve de suyu ile birlikte yeneceði için diðerlerine göre tuzunu daha az koymalýsýn